

# SHARP



**Achtung**  
**Avertissement**  
**Waarschuwing**  
**Avvertenza**  
**Advertencia**  
**Atenção**  
**Attention**



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

ENGLISH

## R-209

**MIKROWELLENGERÄT - BEDIENUNGSANLEITUNG MIT KOCHBUCH**  
**FOUR A MICRO-ONDES - MODE D'EMPLOI AVEC LIVRE DE RECETTES**  
**MAGNETRONOVEN - GEBRUIKSAANWIJZING MET KOOKBOEK**  
**FORNO A MICROONDE - MANUALE D'ISTRUZIONI E LIBRO DI RICETTE**  
**HORNO DE MICROONDAS - MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO**  
**MICRO-ONDAS - MANUAL DE INSTRUÇÕES COM LIVRO DE RECEITAS INCLuíDO**  
**MICROWAVE OVEN - OPERATION MANUAL WITH COOKBOOK**

(D)

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.

**Achtung:** Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

(F)

Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.

**Avertissement:** Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

(NL)

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.

**Waarschuwing:** Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

(I)

Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.

**Avvertenza:** La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

(E)

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.

**Advertencia:** Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

(P)

Este manual de instruções contém informações importantes que deverá ler cuidadosamente antes de utilizar o seu forno micro-ondas.

**Importante:** Podem verificar-se graves riscos para a saúde caso os procedimentos indicados neste manual não sejam respeitados ou se o forno for modificado de modo a funcionar com a porta aberta.

(GB)

This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.

**Important:** There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.

**800 W (IEC 60705)**

**D** Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Mikrowellengerät, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird. Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur

schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung inklusive dem Ratgeber genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

**Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Mikrowellengerät.**

**Ihr Mikrowellen-Team**

**SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND, SIEHE SEITE 113**

**F** Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four à micro-ondes qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine. Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre four à micro-ondes.

Vous pouvez non seulement décongeler, réchauffer et cuire les aliments mais également préparer des menus complets.

Lisez attentivement le mode d'emploi et le guide. Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

**Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau micro-ondes.**

**Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes**

**NL** Geachte klant,

Wij feliciteren u met uw nieuwe magnetron, die u voortaan het werk in de huishouding aanmerkelijk zal vergemakkelijken. U zult aangenaam verrast zijn over hetgeen men allemaal met de magnetron kan doen. U kunt er niet alleen snel mee ontdoien en verhitten, maar u kunt

tevens hele menu's bereiden.

Wij adviseren u de gebruiksaanwijzingen de bijgeleverde kooktips zorgvuldig door te lezen. Op die manier zal het bedienen van uw apparaat voor u geen enkel probleem opleveren.

**Veel plezier met uw magnetronoven en met het uitproberen van de heerlijke recepten.**

**Uw Magnetron-team**



**I** **Gentile Cliente,**

Congratulazioni per l'acquisto del Vostro nuovo forno a microonde, che Vi aiuterà da oggi a facilitare e a snellire la preparazione dei Vostri piatti preferiti. Ben presto Vi accorgete di quanto sia utile e pratico un forno a microonde. Esso Vi aiuterà quando dovrete scongelare rapidamente cibi surgelati o riscaldare vivande precotte, oppure se vorrete preparare anche

interi pranzi con minor dispendio di tempo e fatica. Vi consigliamo di leggere attentamente il manuale di istruzioni insieme con la guida di cottura. Esso Vi servirà per aiutarvi ad usare con maggior sicurezza e rapidità il Vostro nuovo forno a microonde ed a preparare i piatti più gustosi.

**Cucinare con questo forno sarà semplice e piacevole al tempo stesso, e Le consentirà di preparare piatti prelibati in breve tempo e con poca fatica.**

**E** **Estimado cliente:**

Le felicitamos por haber adquirido este nuevo horno de microondas que le facilitará notablemente sus quehaceres domésticos. Va a ser una sorpresa agradable notar cuán amplio es el campo de aplicación de las microondas. No sólo puede proceder a descongelación y cocción

con celeridad sino también a la preparación de enteros menús. Le recomendamos lea minuciosamente el manual de manejo al cual que el recetario para que el uso del horno le sea fácil y no cueste trabajo.

**Esperamos que disfrute con su horno de microondas y que le guste ensayar las recetas deliciosas.**

**P** **Caro cliente:**

Le felicitamos por haber adquirido este nuevo horno de microondas que le facilitará notablemente sus quehaceres domésticos. Va a ser una sorpresa agradable notar cuán amplio es el campo de aplicación de las microondas. No sólo puede proceder a descongelación y cocción

con celeridad sino también a la preparación de enteros menús. Le recomendamos lea minuciosamente el manual de manejo al cual que el recetario para que el uso del horno le sea fácil y no cueste trabajo.

**Aproveite ao máximo o seu forno micro-ondas e experimente as nossas deliciosas receitas!**

**GB** **Dear Customer,**

Congratulations on acquiring your new microwave oven, which from now on will make your kitchen chores considerably easier.

You will be pleasantly surprised by the kinds of things you can do with a microwave. Not only can you use it for rapid defrosting or heating up of food, you can also prepare whole meals.

In our test kitchen our microwave team has gathered together a selection of the most delicious international recipes which are quick and simple to prepare.

Be inspired by the recipes we have included and prepare your own favourite dishes in your microwave oven.

There are so many advantages to having a microwave oven which we are sure you will find exciting:

- Food can be prepared directly in the serving dishes, leaving less to wash up.
- Shorter cooking times and the use of little water and fat ensure that many vitamins, minerals and characteristic flavours are preserved.

We advise you to read the cookery book guide and operating instructions carefully.

You will then easily understand how to use your oven.

Enjoy using your microwave oven and trying out the delicious recipes.

**D Kundeninformationen  
zur umweltfreundlichen Entsorgung dieses SHARP-Produktes**

Wenn dieses Produkt nicht weiter verwendet werden kann, sollte es unter Einhaltung der geltenden Gesetze auf umweltfreundliche Weise an einer Abfallsammelstelle abgegeben und dort entsorgt werden.

**DIESES PRODUKT NICHT MIT DEM HAUSHALTSMÜLL ENTSORGEN ODER MIT ANDEREM ABFALL MISCHEN!  
DIES WÜRD EINE GEFÄHRDUNG FÜR DIE UMWELT DARSTELLEN!**

Sharp Corporation hat sich dem Umweltschutz verschrieben und legt großen Wert auf Energieeinsparung. Unser Ziel ist es, die umweltschädigende Wirkung unserer Produkte möglichst gering zu halten. Zu diesem Zweck setzen wir ständig neue, verbesserte, auf Umweltschutz ausgelegte Produkttechnologien ein, wenden neue, verbesserte Designs an und informieren den Kunden entsprechend.

**(1) Für unsere Kunden in Belgien, den Niederlanden, Schweden und der Schweiz**

SHARP beteiligt sich am nationalen Recyclingsystem für Elektro- und Elektronikgeräte, das auf der Grundlage des Umweltrechts ins Leben gerufen wurde.

Wenn Sie dieses SHARP-Produkt ausrangieren möchten, lesen Sie bitte hier die Einzelheiten zu den betreffenden Ländern:

<b>Land</b>	<b>Recyclinginformationen für dieses Land</b>
Belgien	Bitte nutzen Sie die Dienste des belgischen Elektronikrecyclingsystems "Recupel". <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rufen Sie an unter 0800-40387 (innerhalb des Landes)</li> <li>• Oder besuchen Sie die Website: <a href="http://www.recupel.be">www.recupel.be</a></li> </ul>
Niederlande	Bitte nutzen Sie die Dienste des niederländischen Elektronikrecyclingsystems "NVMP". <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rufen Sie an unter 0800-0242002 (innerhalb des Landes)</li> <li>• Oder besuchen Sie die Website: <a href="http://www.nvmp.nl">www.nvmp.nl</a></li> </ul>
Schweden	Bitte nutzen Sie die Dienste des schwedischen Elektronikrecyclingsystems "ELRETUR". <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rufen Sie an unter 08-5452-1290 (innerhalb des Landes)</li> <li>• Oder besuchen Sie die Website: <a href="http://www.el-retur.se">www.el-retur.se</a></li> </ul>
Schweiz	Bitte nutzen Sie die Dienste des schweizerischen Elektronikrecyclingsystems "S.EN.S". <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rufen Sie an unter 043-255 20 00 (innerhalb des Landes)</li> <li>• Besuchen Sie die Website: <a href="http://www.sens.ch">www.sens.ch</a></li> </ul>

**(2) Für unsere Kunden in Dänemark, Deutschland, Finnland, Frankreich, Italien, Luxemburg, Österreich, Portugal und Spanien**

Wenn Sie dieses SHARP-Produkt ausrangieren möchten, fragen Sie bitte bei Ihren Behörden vor Ort nach, wo es entsprechende Abfallsammelstellen gibt, oder wenden Sie sich an ein für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte lizenziertes Recyclingunternehmen. Entsorgen Sie dieses Produkt dann über eine dieser Einrichtungen.

Ab 13. August 2005 sollen im ganzen Land Abfallsammelstellen zur Verfügung stehen, an denen private Haushalte ihre elektrischen und elektronischen Altgeräte kostenlos und umweltfreundlich abgeben können. Erfragen Sie dann bitte bei Ihren Behörden vor Ort, wo sich die nächstgelegene Sammelstelle befindet, die dieses Produkt annehmen kann, und entsorgen Sie dieses Produkt über die entsprechende Stelle.

Bis dahin kann es passieren, dass der letzte Nutzer die Kosten für die Entsorgung und das Recycling selber tragen muss.

**(3) Für unsere Kunden in anderen Ländern**

Wenn Sie dieses SHARP-Produkt ausrangieren möchten, fragen Sie bitte bei Ihren Behörden vor Ort nach, wo es Abfallsammelstellen gibt, oder wenden Sie sich an ein für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte lizenziertes Recyclingunternehmen. Entsorgen Sie dieses Produkt dann über eine dieser Einrichtungen.

Es kann passieren, dass der letzte Nutzer die Kosten für die Entsorgung und das Recycling selber tragen muss.

**F** **Information de la clientèle**  
**sur un rebut conforme au respect de l'environnement de ce produit SHARP**

Si ce produit est arrivé en fin de vie, il doit être collecté et mis au rebut en respectant les lois en vigueur et l'environnement.

**NE JETEZ PAS CE PRODUIT AVEC VOS ORDURES MÉNAGÈRES  
OU MÉLANGÉ AVEC D'AUTRES DÉTRITUS ! VOUS POURRIEZ NUIRE GRAVEMENT À L'ENVIRONNEMENT !**

Sharp Corporation s'est engagé à protéger l'environnement et à économiser l'énergie. Notre objectif est de réduire l'impact de nos produits sur l'environnement en mettant en œuvre et en améliorant de façon continue des technologies, des conceptions et des informations à destination de la clientèle qui aident à préserver l'environnement.

**(1) Pour nos clients en Belgique, aux Pays-bas, en Suède et en Suisse**

SHARP participe au système national de recyclage des équipements électriques et électroniques qui a été mis en œuvre sur la base de la loi sur l'environnement.

Si vous souhaitez rebuter ce produit SHARP, veuillez prendre connaissance des modalités dans votre pays :

<b>Pays</b>	<b>Information sur le recyclage pour ce pays</b>
Belgique	Veuillez utiliser les services du programme de recyclage belge pour l'électronique appelé "Recupel". <ul style="list-style-type: none"><li>• Appelez le 0800 - 40387 (si vous êtes dans ce pays)</li><li>• ou visitez le site Internet : <a href="http://www.recupel.be">www.recupel.be</a></li></ul>
Pays-bas	Veuillez utiliser les services du programme de recyclage néerlandais pour l'électronique appelé "NVMP". <ul style="list-style-type: none"><li>• Appelez le 0800 - 0242002 (si vous êtes dans ce pays)</li><li>• ou visitez le site Internet : <a href="http://www.nvmp.nl">www.nvmp.nl</a></li></ul>
Suède	Veuillez utiliser les services du programme de recyclage suédois pour l'électronique appelé "ELRETUR". <ul style="list-style-type: none"><li>• Appelez le 08 - 5452-1290 (si vous êtes dans ce pays)</li><li>• ou visitez le site Internet : <a href="http://www.el-retur.se">www.el-retur.se</a></li></ul>
Suisse	Veuillez utiliser les services du programme de recyclage suisse pour l'électronique appelé "S.EN.S". <ul style="list-style-type: none"><li>• Appelez le 043 - 255 20 00 (si vous êtes dans ce pays)</li><li>• ou visitez le site Internet : <a href="http://www.sens.ch">www.sens.ch</a></li></ul>

**(2) Pour nos clients en Autriche, au Danemark, en Finlande, en France, en Allemagne, en Italie, au Luxembourg, au Portugal et en Espagne**

Si vous souhaitez rebuter ce produit SHARP, veuillez contacter les autorités locales pour obtenir des informations sur les centres de collecte, ou contactez une société de recyclage agréée pour le recyclage des équipements électriques et électroniques, puis organisez la collecte par l'une ou l'autre de ces filières.

A partir du 13 août 2005, il est prévu que des centres de collecte soient mis en place sur tout le territoire pour que les utilisateurs particuliers puissent déposer gratuitement leurs équipements électriques et électroniques usagés dans un souci de respect de l'environnement. Vous pourrez dès lors demander aux autorités locales de vous communiquer le centre le plus proche pouvant accepter ce produit et l'y amener.

Avant cette date, il est possible que l'utilisateur doive participer au coût du ramassage et du recyclage.

**(3) Pour nos clients dans d'autres pays**

Si vous souhaitez rebuter ce produit SHARP, veuillez contacter les autorités locales pour obtenir des informations sur les centres de collecte, ou contactez une société de recyclage agréée pour le recyclage des équipements électriques et électroniques, puis organisez la collecte par l'une ou l'autre de ces filières.

Il est possible que l'utilisateur doive participer au coût du ramassage et du recyclage.

## **(NL) Klantinformatie m.b.t. de milieuvriendelijke verwijdering van dit SHARP product**

Als dit product niet meer kan worden gebruikt, dient het verzameld en op een wettelijk correcte en milieuvriendelijke manier te worden verwijderd.

**VERWIDJER DIT PRODUCT NIET MET HET HUISVUIJL  
OF VERMENGD MET ANDER AFVAL ! U KUNT HET MILIEU IN GEVAAR BRENGEN !**

Sharp Corporation doet actief mee aan het beschermen van het milieu en het behoud van de energiebronnen.

Het is ons doel de schadelijke invloed van onze producten op het milieu te minimaliseren door de producttechnologie, het ontwerp, en de klantinformatie m.b.t. de milieubescherming voortdurend te verbeteren.

### **(1) Voor onze klanten in België, Nederland, Zweden en Zwitserland**

SHARP neemt deel aan het nationale recyclingsstelsel voor elektrische en elektronische apparatuur dat werd opgericht op basis van een milieuwet.

Als u dit SHARP product wilt wegwerpen, lees dan hierna de informatie voor de betreffende landen:

<b>Land</b>	<b>Recycling Information for that Country</b>
België	Maak gebruik van het Belgische recyclingsstelsel voor elektronica, genoemd "Recupel". <ul style="list-style-type: none"><li>• bel 0800 - 40387 (vanuit België)</li><li>• of neem een kijkje op de website: <a href="http://www.recupel.be">www.recupel.be</a></li></ul>
Nederland	Maak gebruik van het Nederlandse recyclingsstelsel voor elektronica "NVMP". <ul style="list-style-type: none"><li>• bel 0800 - 0242002 (vanuit Nederland)</li><li>• of neem een kijkje op de website: <a href="http://www.nvmp.nl">www.nvmp.nl</a></li></ul>
Zweden	Maak gebruik van het Zweedse recyclingsstelsel voor elektronica "ELRETUR": <ul style="list-style-type: none"><li>• bel 08 - 5452-1290 (vanuit Zweden)</li><li>• of neem een kijkje op de website: <a href="http://www.el-retur.se">www.el-retur.se</a></li></ul>
Zwitserland	Maak gebruik van het Zwitserse recyclingsstelsel voor elektronica "S.EN.S". <ul style="list-style-type: none"><li>• bel 043 - 255 20 00 (vanuit Zwitserland)</li><li>• of neem een kijkje op de website: <a href="http://www.sens.ch">www.sens.ch</a></li></ul>

### **(2) Voor onze klanten in Oostenrijk, Denemarken, Finland, Frankrijk, Duitsland, Italië, Luxemburg, Portugal en Spanje**

Wanneer u dit SHARP product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke verzamelplaatsen of met een recyclingbedrijf, dat bevoegd is elektrische en elektronisch afval te verwijderen; en verwijder het product via één van deze instanties.

Het is gepland dat vanaf 13 augustus 2005 verzamelplaatsen in het hele land worden opgericht, waar gebruikers uit particuliere huishoudens hun elektrisch en elektronisch afval kosteloos en milieuvriendelijk kunnen inleveren. Neem dan contact op met de plaatselijke instanties voor de dichtstbijzijnde verzamelplaats waar dit product geaccepteerd wordt.

Voor deze datum moet de laatste gebruiker eventueel de kosten voor het ophalen en recycling betalen.

### **(3) Voor onze klanten in andere landen**

Wanneer u dit SHARP product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke verzamelplaatsen of met een recyclingbedrijf, dat bevoegd is elektrische en elektronisch afval te verwijderen; en verwijder het product via één van deze instanties.

De laatste gebruiker moet eventueel de kosten voor het ophalen en recycling betalen.

## **(1) Informazioni per i clienti sullo smaltimento ecologico di questo prodotto SHARP**

Se questo prodotto non è più utilizzabile, deve essere raccolto e smaltito seguendo una modalità conforme alla legge e corretta dal punto di vista ambientale.

**NON GETTARE QUESTO PRODOTTO ASSIEME AI RIFIUTI DOMESTICI  
O CON ALTRI RIFIUTI IN GENERE! POTRESTE DANNEGGIARE L'AMBIENTE !**

Sharp Corporation è impegnata a proteggere l'ambiente e a conservare l'energia. Il nostro obiettivo è di minimizzare l'impatto ambientale dei nostri prodotti implementando e migliorando continuamente le tecnologie dei prodotti, il design e le informazioni ai clienti volte alla tutela ambientale.

### **(1) Per i nostri clienti in Belgio, Paesi Bassi, Svezia e Svizzera**

SHARP partecipa al sistema di riciclaggio nazionale per l'apparecchiatura elettrica ed elettronica, creato in conformità alla legge sull'ambiente.

Se si desidera gettare questo prodotto SHARP, leggere i dati di seguito riportati sui paesi interessati:

<b>Paese</b>	<b>ReclInformazioni sul riciclaggio per il paese interessato</b>
Belgio	Utilizzare i servizi del sistema di riciclaggio elettronico belga chiamato "Recupel". <ul style="list-style-type: none"><li>• chiamare 0800 - 40387 (nazionale)</li><li>• oppure visitare il sito web: <a href="http://www.recupel.be">www.recupel.be</a></li></ul>
Paesi Bassi	Utilizzare i servizi del sistema di riciclaggio elettronico olandese chiamato "NVMP". <ul style="list-style-type: none"><li>• chiamare 0800 - 0242002 (nazionale)</li><li>• oppure visitare il sito web: <a href="http://www.nvmp.nl">www.nvmp.nl</a></li></ul>
Svezia	Utilizzare i servizi del sistema di riciclaggio elettronico svedese chiamato "ELRETUR". <ul style="list-style-type: none"><li>• chiamare 08 - 5452-1290 (nazionale)</li><li>• oppure visitare il sito web: <a href="http://www.el-retur.se">www.el-retur.se</a></li></ul>
Svizzera	Utilizzare i servizi del sistema di riciclaggio elettronico svizzero chiamato "S.EN.S". <ul style="list-style-type: none"><li>• chiamare 043 - 255 20 00 (nazionale)</li><li>• oppure visitare il sito web: <a href="http://www.sens.ch">www.sens.ch</a></li></ul>

### **(2) Per i nostri clienti in Austria, Danimarca, Finlandia, Francia, Germania, Italia, Lussemburgo, Portogallo e Spagna**

Se si desidera gettare questo prodotto SHARP, contattare l'ente locale addetto ai servizi di raccolta, oppure contattare una società di riciclaggio dotata di licenza per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche; quindi smaltire il prodotto tramite uno di questi enti.

Resta inteso che a partire dal 13 agosto 2005 saranno disponibili in tutto il paese servizi di raccolta presso i quali gli utenti privati potranno restituire l'apparecchiatura elettrica ed elettronica di scarto gratuitamente e in maniera ecologica. Vi preghiamo quindi di contattare l'ente locale addetto al servizio di raccolta più vicino in grado di accettare questo prodotto e smaltirlo tramite il servizio stesso.

Prima di questa data, è possibile che l'ultimo utente sia tenuto a sostenere il costo di raccolta e riciclaggio.

### **(3) Per i clienti di altri paesi**

Se si desidera gettare questo prodotto SHARP, contattare l'ente locale addetto ai servizi di raccolta, oppure contattare una società di riciclaggio dotata di licenza per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche; quindi smaltire il prodotto tramite uno di questi enti.

È possibile che l'ultimo utente sia tenuto a sostenere il costo di raccolta e riciclaggio.

## **E) Información para los clientes sobre la eliminación ecológica de este producto SHARP**

Si este producto ya ha dejado de funcionar, debe recogerse y eliminarse de la forma apropiada según la legislación vigente de modo que no perjudique el medioambiente.

**NO SE DESHAGA DE ESTE PRODUCTO TIRÁNDOLO A LA BASURA JUNTO CON LOS DESECHOS DOMÉSTICOS U OTRO TIPO DE RESIDUOS, YA QUE PUEDE SUPONER UN RIESGO ECOLÓGICO**

Sharp Corporation es una empresa comprometida con la protección del medioambiente y la conservación de la energía. Nuestro objetivo es minimizar el impacto medioambiental de nuestros productos implementando y mejorando continuamente las tecnologías y los diseños de nuestros productos, así como la información dirigida a nuestros clientes con el fin de conservar el medioambiente.

### **(1) Para nuestros clientes de Bélgica, Holanda, Suecia y Suiza**

SHARP participa en el sistema de reciclaje nacional de equipos eléctricos y electrónicos que se ha fundado de acuerdo con las leyes medioambientales.

Si desea deshacerse de algún producto SHARP, lea aquí la información pertinente a cada país:

<b>País</b>	<b>Información sobre el reciclaje para cada país en cuestión</b>
Bélgica	Utilice los servicios del sistema de reciclaje de componentes electrónicos de Bélgica denominado "Recupel". <ul style="list-style-type: none"><li>• llame al número de teléfono 0800 - 40387 (desde el país)</li><li>• o consulte el sitio web: <a href="http://www.recupel.be">www.recupel.be</a></li></ul>
Holanda	Utilice los servicios del sistema de reciclaje de componentes electrónicos de Holanda denominado "NVMP". <ul style="list-style-type: none"><li>• llame al número de teléfono 0800 - 0242002 (desde el país)</li><li>• o consulte el sitio web: <a href="http://www.nvmp.nl">www.nvmp.nl</a></li></ul>
Suecia	Utilice los servicios del sistema de reciclaje de componentes electrónicos de Suecia denominado "ELRETUR". <ul style="list-style-type: none"><li>• llame al número de teléfono 08 - 5452-1290 (desde el país)</li><li>• o consulte el sitio web: <a href="http://www.el-retur.se">www.el-retur.se</a></li></ul>
Suiza	Utilice los servicios del sistema de reciclaje de componentes electrónicos de Suiza denominado "S.EN.S". <ul style="list-style-type: none"><li>• llame al número de teléfono 043 - 255 20 00 (desde el país)</li><li>• o consulte el sitio web: <a href="http://www.sens.ch">www.sens.ch</a></li></ul>

### **(2) Para nuestros clientes de Austria, Dinamarca, Finlandia, Francia, Alemania, Italia, Luxemburgo, Portugal y España**

Si desea deshacerse de este producto SHARP, póngase en contacto con las autoridades locales para que le indiquen cuáles son los puntos de recogida pertinentes o póngase en contacto con una compañía de reciclaje que esté autorizada para reciclar equipos eléctricos y electrónicos; a continuación, deshágase de este producto mediante una de estas opciones.

Está previsto que a partir del 13 de agosto de 2005 estén disponibles en todo el país puntos de recogida donde los usuarios puedan depositar, de forma totalmente gratuita y sin perjudicar al medioambiente, los equipos y componentes electrónicos que tengan en sus casas y de los que se quieran deshacer. Póngase en contacto con las autoridades locales para que le informen de cuál es el punto de recogida más cercano donde puede depositar este producto para que se hagan cargo de él de forma adecuada.

Antes de esa fecha, es posible que los usuarios tengan que hacerse cargo de los gastos de recogida y reciclaje.

### **(3) Para nuestros clientes de otros países**

Si desea deshacerse de este producto SHARP, póngase en contacto con las autoridades locales para que le indiquen cuáles son los puntos de recogida pertinentes o póngase en contacto con una compañía de reciclaje que tenga autorización para reciclar equipos eléctricos y electrónicos. A continuación deshágase del producto mediante una de estas opciones.

Es posible que los usuarios tengan que hacerse cargo de los gastos de recogida y reciclaje.



**P Informação aos clientes sobre como eliminar/tratar este produto SHARP sem prejudicar o ambiente**

Se o produto deixar de ter utilidade, deverá ser recolhido e eliminado/tratado de forma adequada sob o ponto de vista legal e ambiental.

**NÃO DEITE ESTE PRODUTO NO LIXO DOMÉSTICO**

**NEM O MISTURE COM OUTRO TIPO DE LIXO ! CASO CONTRÁRIO, PODE PREJUDICAR O AMBIENTE !**

A Sharp Corporation é uma empresa empenhada em proteger o ambiente e poupar energia. Temos como objectivo minimizar o impacto ambiental dos nossos produtos, ao implementar e aperfeiçoar continuamente as tecnologias de produto, as formas de design e as informações destinadas ao cliente, tendo em vista a conservação do ambiente.

**(1) Para os nossos clientes na Bélgica, Holanda, Suécia e Suíça**

A SHARP participa no programa nacional de reciclagem para equipamentos eléctricos e electrónicos, que se baseia na legislação ambiental em vigor.

Caso deseje eliminar este produto SHARP, leia os detalhes sobre os países em questão:

<b>País</b>	<b>Informação sobre reciclagem respeitante ao país</b>
Bélgica	Recorra aos serviços do sistema belga de reciclagem de equipamentos electrónicos designado "Recupel". <ul style="list-style-type: none"><li>• telefone para o 0800 - 40387 (dentro do país)</li><li>• ou visite o site: <a href="http://www.recupel.be">www.recupel.be</a></li></ul>
Holanda	Recorra aos serviços do sistema holandês de reciclagem de equipamentos electrónicos designado "NVMP". <ul style="list-style-type: none"><li>• telefone para o 0800 - 0242002 (dentro do país)</li><li>• ou visite o site: <a href="http://www.nvmp.nl">www.nvmp.nl</a></li></ul>
Suécia	Recorra aos serviços do sistema sueco de reciclagem de equipamentos electrónicos designado "ELRETUR". <ul style="list-style-type: none"><li>• telefone para o 08 - 5452-1290 (dentro do país)</li><li>• ou visite o site: <a href="http://www.el-retur.se">www.el-retur.se</a></li></ul>
Suíça	Recorra aos serviços do sistema suíço de reciclagem de equipamentos electrónicos designado "S.EN.S". <ul style="list-style-type: none"><li>• telefone para o 043 - 255 20 00 (dentro do país)</li><li>• visite o site: <a href="http://www.sens.ch">www.sens.ch</a></li></ul>

**(2) Para os nossos clientes na Áustria, Dinamarca, Finlândia, França, Alemanha, Itália, Luxemburgo, Portugal e Espanha**

Se desejar eliminar este produto SHARP, informe-se junto das autoridades locais sobre os pontos de recolha ou contacte uma empresa de reciclagem, que disponha de uma licença para reciclar equipamentos eléctricos e electrónicos; entregando seguidamente o produto a uma destas entidades.

A partir de 13 de Agosto de 2005, está previsto haver, em todo o país, pontos de recolha onde os utentes particulares poderão entregar os equipamentos eléctricos e electrónicos usados gratuitamente e sem prejudicar o ambiente. Informe-se junto das autoridades locais sobre o ponto de recolha mais próximo, que poderá aceitar este produto, e entregue-o.

Antes desta data, o utente poderá ter que comportar os custos de recolha e reciclagem.

**(3) Para os nossos clientes noutros países**

Se desejar eliminar este produto SHARP, informe-se junto das autoridades locais sobre os pontos de recolha ou contacte uma empresa de reciclagem, que disponha de uma licença para reciclar equipamentos eléctricos e electrónicos; entregando seguidamente o produto a uma destas entidades.

O último utente poderá ter que comportar os custos de recolha e reciclagem.

**(GB) Information for Customers  
on environmentally friendly disposal of this SHARP product**

If this product cannot be used any more, it should be collected and disposed of in a legally correct and environmentally sound way.

**DO NOT DISPOSE OF THIS PRODUCT WITH YOUR HOUSEHOLD WASTE  
OR MIXED WITH OTHER WASTES ! YOU MIGHT ENDANGER THE ENVIRONMENT !**

Sharp Corporation is committed to protecting the environment and conserving energy. Our goal is to minimize the environmental impact of our products by continually implementing and improving product technologies, designs, and customer information aimed at environmental conservation.

**(1) For our customers in Belgium, The Netherlands, Sweden, and Switzerland**

SHARP takes part in the national recycling system for electrical and electronic equipment, which has been founded on the base of an environmental law.

If you wish to discard this SHARP product, please read here details on the countries concerned:

<b>Country</b>	<b>Recycling Information for that Country</b>
Belgium	Please use the services of the Belgian electronics recycling system called "Recupel". <ul style="list-style-type: none"><li>• call 0800 - 40387 (from within the country)</li><li>• or look at the website: <a href="http://www.recupel.be">www.recupel.be</a></li></ul>
The Netherlands	Please use the services of the Dutch electronics recycling system called "NVMP". <ul style="list-style-type: none"><li>• call 0800 - 0242002 (from within the country)</li><li>• or look at the website: <a href="http://www.nvmp.nl">www.nvmp.nl</a></li></ul>
Sweden	Please use the services of the Swedish electronics recycling system called "ELRETUR". <ul style="list-style-type: none"><li>• call 08 - 5452-1290 (from within the country)</li><li>• or look at the website: <a href="http://www.el-retur.se">www.el-retur.se</a></li></ul>
Switzerland	Please use the services of the Swiss electronics recycling system called "S.EN.S". <ul style="list-style-type: none"><li>• call 043 - 255 20 00 (from within the country)</li><li>• look at the website: <a href="http://www.sens.ch">www.sens.ch</a></li></ul>

**(2) For our customers in Austria, Denmark, Finland, France, Germany, Italy, Luxembourg, Portugal, and Spain**

If you wish to discard this SHARP product, please contact your local authorities for collection facilities, or contact a recycling company which is licensed for the recycling of electrical and electronic equipment; then dispose of this product through one of these parties.

It is intended that from 13 August 2005 on, collection facilities are available all over the country where users from private households can return waste electrical and electronic equipment free of charge and in an environmentally friendly way. Then please contact your local authorities for the nearest collection facility which can accept this product, and dispose of this product through it.

Before this date, it is possible that the last user has to bear the cost of collection and recycling.

**(3) For our customers in other countries**

If you wish to discard this SHARP product, please contact your local authorities for collection facilities, or contact a recycling company which is licensed for the recycling of electrical and electronic equipment; then discard this product through one of these parties.

It is possible that the last user has to bear the cost of collection and recycling.

## **(D) INHALT**

### **Bedienungsanleitung**

SEHR GEEHRTER KUNDE	1
GERÄT	12-13
BEDIENFELD	14
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1-3
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3
MIKROWELLENLEISTUNG	D-3
GAREN MIT DER MIKROWELLE	D-4
REINIGUNG UND PFLEGE	D-5
FUNKTIONSPRÜFUNG	D-5

## **(F) TABLE DES MATIERES**

### **Mode d'emploi**

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT	1
FOUR	12-13
PANNEAU DE COMMANDE	14
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	F-1-3
INSTALLATION	F-3
NIVEAU DE PUISSANCE	F-3
CUISSON PAR MICRO-ONDES	F-4
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-5
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-5

## **(NL) INHOUDSOPGAVE**

### **Gebruiksaanwijzing**

GEACHTE KLANT	1
OVEN	12-13
BEDIENINGSPANEEL	14
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	NL-1-3
INSTALLATIE	NL-3
KOKEN MET DE MAGNETRON	NL-3
MAGNETRON KOKEN	NL-4
ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-5
IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-5

## **(I) INDICE**

### **Manuale d'istruzioni**

GENTILE CLIENTE	2
FORNO	12-13
PANNELLO DEI COMANDI	14
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	I-1-3
INSTALLAZIONE	I-3
COTTURA A MICROONDE	I-3
COTTURA CON LE MICROONDE	I-4
MANUTENZIONE E PULIZIA	I-5
DIAGNOSTICA	I-5

### **Kochbuch**

WAS SIND MIKROWELLEN?	D-6
DAS GEEIGNETE GESCHIRR	D-6
TIPPS UND TECHNIKEN	D-7-9
TABELLEN UND REZEPTE	D-10-16
SERVICE NIEDERLASSUNGEN	113-118
TECHNISCHE DATEN	119

### **Livre de recette**

QUE SONT LES MICRO-ONDES?	F-6
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE/CONSEILS ET TECHNIQUES	F-6-9
TABLEAUX ET RECETTES	F-10-16
ADRESSES D'ENTRETIEN	113-118
FICHE TECHNIQUE	119

### **Kookboek**

WAT ZIJN MICROGOLVEN?	NL-6
GESCHIKTE SCHALEN/TIPS EN ADVIES	NL-6-9
TABEL EN RECEPTEN	NL-10-16
ONDERHOUDSADRESSEN	113-118
TECHNISCHE GEGEVENS	120

### **Libro di ricette**

CHE COSA SONO LE MICRO-ONDE ?	I-6
UTENSILI ADATTI/CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA	I-6-10
TABELLAS E RICETTE	I-10-16
DIRECCIONES DE SERVICIO	113-118
DATI TECNICI	120

## **(E) ÍNDICE**

### **Manual de instrucciones**

ESTIMADO CLIENTE	2
HORNO	12-13
PANEL DE CONTROL	14
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	E-1-3
INSTALACION	E-3
COCCIÓN POR MICROONDAS	E-3
COCCIÓN A MICROONDAS	E-4
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-5
LOCALIZACION DE AVERIAS	E-5

## **(P) ÍNDICE**

### **Manual de instruções**

CARO CLIENTE	2
FORNO	12-13
PAINÉIS DE CONTROLO	14
IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	P-1-3
INSTALAÇÃO	P-3
NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS	P-3
COZEDURA COM MICRO-ONDAS	P-4
CUIDADOS E LIMPEZA	P-5
VERIFICAÇÕES PARA SOLICITAÇÃO DE ASSISTÊNCIA	P-5

## **(GB) CONTENTS**

### **Operation manual**

DEAR CUSTOMER	2
OVEN	12-13
CONTROL PANEL	14
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	GB-1-3
INSTALLATION	GB-3
MICROWAVE POWER LEVELS	GB-3
MICROWAVE COOKING	GB-4
CARE AND CLEANING	GB-5
SERVICE CALL CHECK	GB-5

### **Recetario**

QUÉ SON LAS MICROONDAS?	E-6
LA VAJILLA APROPIADA/SUGERENCIAS Y TECNICAS	E-6-9
TABLAS Y RECETAS	E-10-16
INDIRIZZI DI SERVIZIO	113-118
DATOS TÉCNICOS	121

### **Livro de receitas**

O QUE SÃO MICROONDAS?	P-6
UTENSÍLIOS APROPRIADOS PARA O FORNO	P-6
SUGESTÕES E CONSELHOS	P-7-9
TABELAS E RECEITAS	P-10-16
ENDEREÇOS DE SERVIÇOS	113-118
ESPECIFICAÇÕES	121

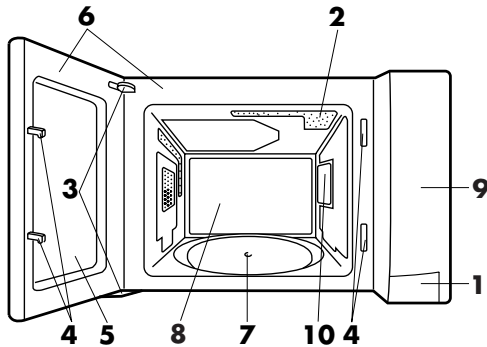
### **Cookbook**

WHAT ARE MICROWAVES?	GB-6
SUITABLE OVENWARE	GB-6
TIPS AND ADVICE	GB-7-9
TABLES AND RECIPES	GB-10-16
SERVICE ADDRESSES	113-118
SPECIFICATIONS	122



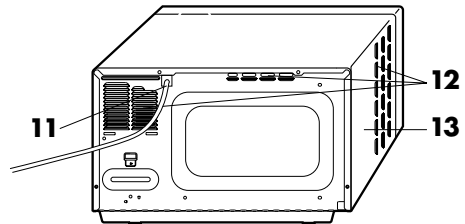


# GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO/FORNO/OVEN



(D)

- 1 Türöffner
- 2 Garraumlampe
- 3 Türscharniere
- 4 Türsicherungsverriegelung
- 5 Tür
- 6 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
- 7 Antriebswelle
- 8 Garraum
- 9 Bedienfeld
- 10 Spritzschutz für den Hohlleiter



(F)

- 1 Bouton d'ouverture de la porte
- 2 Eclairage du four
- 3 Charnières de porte
- 4 Loquets de sécurité de la porte
- 5 Porte
- 6 Joint de porte et surface de contact du joint
- 7 Entraînement
- 8 Cavité du four
- 9 Panneau de commande
- 10 Cadre du répartiteur d'ondes
- 11 Cordon d'alimentation
- 12 Ouvertures de ventilation
- 13 Partie extérieure

(I)

- 1 Pulsante di apertura sportello
- 2 Luce del forno
- 3 Cerniere sportello
- 4 Chiusura di sicurezza sportello
- 5 Sportello
- 6 Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
- 7 Accoppiatore
- 8 Cavità del forno
- 9 Pannello dei comandi
- 10 Coperchio guida onde
- 11 Cavo di alimentazione
- 12 Aperture di ventilazione
- 13 Mobile esterno

(P)

- 1 Botão de abertura da porta
- 2 Lâmpada do forno
- 3 Dobradiças da porta
- 4 Ganchos de segurança da porta
- 5 Porta
- 6 Vedantes da porta e superfícies vedantes
- 7 Acoplador
- 8 Cavidade do forno
- 9 Painel de controlo
- 10 Cobertura da guia de ondas
- 11 Cabo de corrente
- 12 Aberturas de ventilação
- 13 Cobertura exterior

(NL)

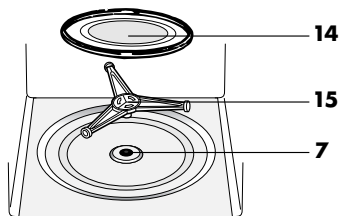
- 1 Deur open-toets
- 2 Ovenlamp
- 3 Deurscharnieren
- 4 Veiligheidsvergrendeling van de deur
- 5 Deur
- 6 Deurafdichtingen en pasvlakke
- 7 Verbindingsstuk
- 8 Ovenruimte
- 9 Bedieningspaneel
- 10 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
- 11 Netsnoer
- 12 Ventilatie-openingen
- 13 Behuizing

(E)

- 1 Botón para abrir la puerta
- 2 Lámpara del horno
- 3 Bisagras
- 4 Pestillos de seguridad de la puerta
- 5 Puerta
- 6 Sellos de la puerta y superficies de sellado
- 7 Acoplamiento
- 8 Cavidad del horno
- 9 Panel de control
- 10 Tapa de la guía de ondas
- 11 Cable de alimentación
- 12 Orificios de ventilación
- 13 Exterior de la caja

(GB)

- 1 Door opening button
- 2 Oven lamp
- 3 Door hinges
- 4 Door safety latches
- 5 Door
- 6 Door seals and sealing surfaces
- 7 Coupling
- 8 Oven cavity
- 9 Control panel
- 10 Waveguide cover
- 11 Power cord
- 12 Ventilation openings
- 13 Outer cabinet



### (D) ZUBEHÖR

Überprüfen, dass die Zubehörteile vorhanden sind: den Drehteller-Träger (15) auf die abgedichtete Antriebswelle (7) auf den Garraumboden legen. Dann den Drehteller (14) darauf legen.

Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Gefäße und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

**Hinweis:** Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.

### (F) ACCESSORIES

Assurez-vous que les accessoires sont contenus dans l'emballage: Posez le pied du plateau (15) sur la entraînement (7). Puis posez le plateau (14) tournant dessus en tenant compte de l'accouplement de la sole de la cavité.

Pour éviter d'endommager le plateau tournant, s'assurez que les plats ou les récipients ne touchent pas le bord du plateau lorsqu'ils sont retirés du four.

**Remarques:** Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP le nom des pièces et nom du modèle.

### (NL) TOEBEHOREN

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd: Plaats de draaisteun (15) op de vloer van de ovenruimte. Plaats vervolgens de draaitafel (14) op het verbindingsstuk (7) van de draaisteun.

Om ervoor te zorgen dat de draaitafel niet wordt beschadigd, moeten de borden of schalen goed worden opgetild, zodat ze de rand van de draaitafel niet raken wanneer u ze uit de oven haalt.

**Opmerking:** Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam en de modelnaam.

### (I) ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti: Mettere il sostegno rotante (15) nella accoppiatore (7) sul pavimento della cavità del forno. Mettere poi il piatto rotante (14) sul sostegno rotante.

Per evitare di danneggiare il piatto rotante, al momento di togliere i piatti o i contenitori dal forno, sollevateli completamente dal piatto facendo attenzione a non urtare il bordo.

**Nota:** Ordinando gli accessori, dita al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.

### (E) ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes: Coloque el soporte del rodillo (15) en el suelo de la cavidad del horno. Coloque después el plato giratorio (14) sobre el soporte colocado en la acoplamiento (7).

Levante los platos o recipientes cuando vaya a sacarlos del horno para no golpear el borde del plato giratorio y evitar dañarlo.

**Nota:** Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquelo a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado los dos datos siguientes: el nombre de la pieza, y el nombre del modelo.

### (P) ACESSÓRIOS

Verifique confirmando se os acessórios seguintes são fornecidos:

(14) Prato rotativo (15) Suporte de roletes

- Coloque o suporte de roletes no acoplador (7) do fundo da cavidade.
- Coloque então o prato rotativo sobre o suporte de roletes.
- Para evitar danificar o prato rotativo, certifique-se que os pratos ou recipientes são levantados acima do rebordo do prato rotativo ao serem retirados do forno.

**Nota:** Quando encomendar acessórios, mencione por favor dois elementos: o nome da peça e o nome do modelo ao revendedor ou ao agente de serviço autorizado SHARP.

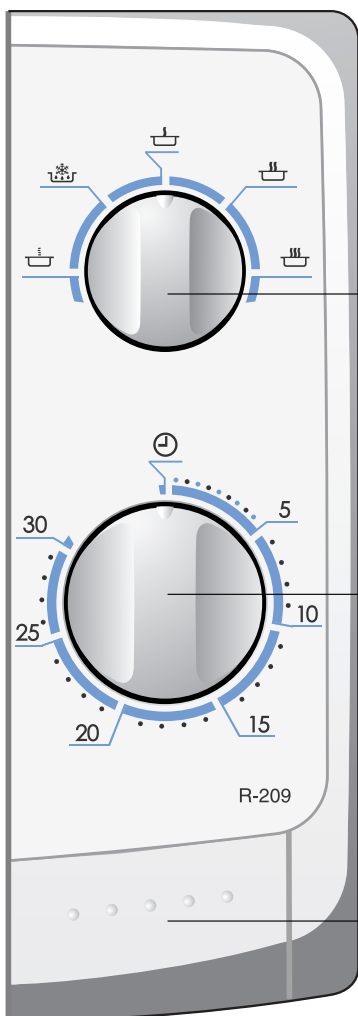
### (GB) ACCESSORIES

Check to make sure the following accessories are provided:

(14) Turntable (15) Roller stay

- Place the roller stay in the coupling (7) on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the roller stay.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

**Note:** When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or SHARP authorised service agent.



(D)

- 1 MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-REGLER-Drehknopf**  
Mikrowellen-Leistungstufe
- = 800 W
  - = 560 W
  - = 400 W
  - = 240 W
  - = 80 W
- 2 ZEITSCHALTUHR**  
Drehknopf (0-30 Min)
- 3 TÜRÖFFNER**

(E)

- 1 Mando de CONTROL DE POTENCIA DE MICROONDAS**  
Nível de potencia del microondas
- = 800 W
  - = 560 W
  - = 400 W
  - = 240 W
  - = 80 W
- 2 Mando de TEMPORIZADOR (0-30 Min)**
- 3 BOTÓN PARA ABRIR LA PUERTA**

(F)

- 1 Bouton RÉGLAGE DE PUISSANCE MICRO-ONDES**  
Niveau de puissance Micro-ondes
- = 800 W
  - = 560 W
  - = 400 W
  - = 240 W
  - = 80 W
- 2 MINUTERIE bouton (0-30 Min)**
- 3 BOUTON D'OUVERTURE DE LA PORTE**

(P)

- 1 Manipulo CONTROL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**  
Nível de potência de Micro-ondas
- = 800 W
  - = 560 W
  - = 400 W
  - = 240 W
  - = 80 W
- 2 Manipulo TEMPORIZADOR (0-30 Min)**
- 3 BOTÃO DE ABERTURA DA PORTA**

(NL)

- 1 MAGNETRON-VERMOGEN REGELAAR-knop**  
Magnetron energieniveau
- = 800 W
  - = 560 W
  - = 400 W
  - = 240 W
  - = 80 W
- 2 TIJDOPNEMER-knop (0-30 Min)**
- 3 DEUR OPEN-TOETS**

(GB)

- 1 MICROWAVE POWER CONTROL knob**  
Power level
- = 800 W
  - = 560 W
  - = 400 W
  - = 240 W
  - = 80 W
- 2 TIMER Knob (0-30 Min)**
- 3 DOOR OPENING BUTTON**

(I)

- 1 Manopolo di CONTROLLO DI POTENZA MICROONDE**  
Livello potenza microonde
- = 800 W
  - = 560 W
  - = 400 W
  - = 240 W
  - = 80 W
- 2 Manopolo di TIMER DEI MINUTI (0-30 Min)**
- 3 PULSANTE DI APERTURA SPORTELLA**



## INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

### Pour éviter tout danger d'incendie

**Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammer.**

Ce four n'est pas conçu pour être encastré. La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230V, 50Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum.

Ce four devrait être alimenté qu'à partir d'un circuit électrique indépendant.

Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.

Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.

Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

**Si vous observez la présence de fumées, éteignez ou débranchez le four et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.**

**N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette à la page F-6. Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four à micro-ondes.**

**Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition.**

**Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.**

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Pour éviter toute surchauffe et incendie, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

### Pour éviter toute blessure

#### AVERTISSEMENT:

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.

- a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
- e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée.

**Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.**

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.

N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

**Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page F-5.**

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

### Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.

Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.





## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

### **Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine**

**AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser. Le fait de réchauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée ; il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.**

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étranchéité et le couvercle avant toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

**Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.**

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. N'utilisez pas pendant une période de temps excessive (voir page F-10).
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Placez une tige de verre ou un objet similaire (pas en métal) dans le récipient contenant le liquide.
4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

**Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des oeufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des oeufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.**

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

### **Pour éviter toute brûlure**

**AVERTISSEMENT: Il faut remuer ou agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifier leur température avant de les consommer pour éviter toute brûlure.**

Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher les ébullitions éruptives.

**Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.**

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

### **Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants**

**AVERTISSEMENT: Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.**

Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.

Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.

Vous devez enseigner aux enfants les signes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

### **Autres avertissement.**

Vous ne devez pas modifier le four.

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

### **Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.**

Ne jamais faire fonctionner le four à vide.

Sinon vous risquez d'endommager le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans le plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant:

- Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
- Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
- Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

## REMARQUES:

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

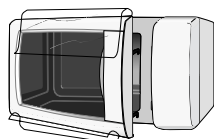
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

# INSTALLATION

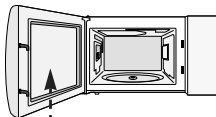


- Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four. Jetez la feuille polyéthylène qui se trouve entre la porte et l'intérieur du four. Retirez l'autocollant de l'extérieur de la porte, s'il y est collé.

Ne pas retirer la pellicule de protection se trouvant sur l'intérieur de la porte.

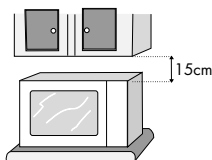


↑ ✓  
**ENLEVER**



↓ ✗  
**NE PAS ENLEVER**

- Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
- Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.
- S'assurer qu'un espace libre minimum de 15 cm est prévu au-dessus du four.



- Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).
- Vérifiez que la **MINUTERIE** est en position "0".

# NIVEAU DE PUISSANCE



Vous avez le choix entre 5 niveaux de puissance. Consultez les indications fournies dans le livre de recettes pour déterminer le niveau de puissance à utiliser. D'une manière générale, nous vous conseillons de procéder comme suit.

**800 W :**

Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).

**560 W :**

Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).

**400 W :**

Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

**240 W :**

Décongélation : utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

**80 W :**

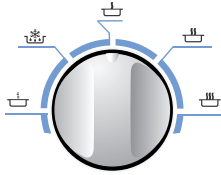
Pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

**W = WATT**



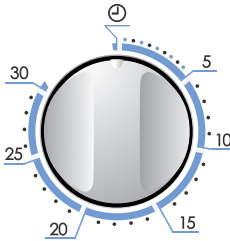
## CUISSON PAR MICRO-ONDES

1.



1. Placez le Touche **RÉGLAGE DE PUISSANCE MICRO-ONDES** sur la position appropriée.

2.



2. Réglez la **MINUTERIE** bouton sur le temps de cuisson désiré.  
La cuisson commence.

\* Lorsque la cuisson est terminée, la **MINUTERIE** bouton revient sur la position "⊕" (arrêt) et la sonnette retentit. Le four s'arrête automatiquement et l'éclairage du four s'éteint.

### GENERALITES:

Nous présentons ci-après le mode opératoire de base et nous vous renvoyons au livre de recettes pour tout ce qui concerne l'aspect proprement culinaire.

1. Appuyez sur le bouton d'ouverture de la porte, ouvrez la porte et placez les aliments sur le plateau tournant.
2. Pour régler la **MINUTERIE** sur une valeur inférieure à deux minutes, il faut la tourner au-delà du chiffre "2" et revenir en arrière sur la position souhaitée, faute de quoi elle ne fonctionne pas.
3. Pour interrompre la cuisson avant la fin du temps réglé sur la minuterie, il suffit de ramener la **MINUTERIE** bouton sur la position "⊕" (arrêt) ou d'ouvrir la porte du four. Il est possible d'ouvrir la porte du four à n'importe quel moment de la cuisson. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte. Pour changer le temps de cuisson en cours de cuisson, il vous suffit de placer la **MINUTERIE** bouton sur la nouvelle position souhaitée.

### AVERTISSEMENT:

N'oubliez pas de ramener le bouton de la **MINUTERIE** sur "⊕" (arrêt) lorsque le four est éteint. Sinon, le four se mettra en marche par la simple fermeture de la porte.



NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES REGULIERS ET RETIREZ TOUT DEPOT DE NOURRITURE - Gardez le four propre, pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.

**PREAUTION: N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RECURAGE POUR NETTOYER L'INTERIEUR OU L'EXTERIEUR DU FOUR.**

**Extérieur du four:** Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

**Tableau de commande:** Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante la minuterie du tableau de commande. Evitez de le mouiller abondamment le tableau.

**Precautions:** Pendant le nettoyage, veillez à ne pas déplacer la **MINUTERIE** qui doit demeurer sur la position "☉". Sinon, le four se mettra en marche aussitôt que vous aurez fermé la porte.

**Intérieur du four**

**1)** Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four

est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.

**2)** Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénétrant pas dans les petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.

**3)** N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

**Plateau tournant et pied du plateau:** Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyer le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

**Porte:** Pour éliminer toute trace de salissure, nettoyez les deux côtés de la porte, les joints de la porte et les parties adjacentes avec un chiffon doux, humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.

FRANÇAIS

## AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR



Avant de faire appel à un technicien, procédez aux vérifications suivantes:

**1. Alimentation**

Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

**2. Placez une tasse contenant environ 150 ml d'eau dans le four et refermez la porte.**

Placez **LE RÉGLAGE DE PUISSANCE MICRO-ONDES** sur 800W et réglez la **MINUTERIE** sur une minute.

L'éclairage du four s'allume-t-il?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

**REMARQUE:**

Le plateau tourne dans un sens ou dans l'autre.

La ventilation est-elle normale?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

(Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air.)

Après une minute le signal sonore se fait-il entendre?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

L'eau se trouvant dans la tasse est-elle alors chaude?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

**REMARQUE:**

Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson, la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue.)

Mode de cuisson	Durée normale
Micro-ondes 800 W	20 minutes



## QUE SONT LES MICRO-ONDES?

Dans le micro-ondes, les ondes sont générées par le magnétron et font vibrer les molécules d'eau des

aliments. La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, réchauffe ou cuit les aliments.



## BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

### VERRE ET VERRE CERAMIQUE



La vaisselle en verre résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. Elle permet d'observer le déroulement de la cuisson de tous les côtés. La vaisselle ne doit pas

contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

### CERAMIQUE

La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler. Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convient à la cuisson aux micro ondes, veuillez faire le test décrit.

### PORCELAINES

La porcelaine convient parfaitement à une utilisation dans le micro-ondes. Assurez-vous que la porcelaine n'est ni dorée ni argentée et qu'elle ne contient pas de métal.

### MATIERES PLASTIQUES ET CARTON

La vaisselle en matière plastique résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée pour décongeler, réchauffer et cuire les mets. Respectez les indications du fabricant.

La vaisselle en carton résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut également être utilisée. Respectez les indications du fabricant.

### FILM PLASTIQUE POUR MICRO-ONDES

La feuille plastique résistante à la chaleur est idéale pour recouvrir ou envelopper les aliments. Respectez les indications du fabricant.

### SACHETS A ROTI

Ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes. On ne doit pas les fermer avec des pinces métalliques car la feuille composant le sachet pourrait fondre. Fermez le sachet avec de la ficelle et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette.

### PLAT BRUNISSEUR

Le plat brunisseur est un plat à rôtir en verre céramique, spécialement conçu pour la cuisine aux micro-ondes et dont le fond est recouvert d'un alliage métallique qui assure le brunissage des mets. Lorsqu'on utilise un plat brunisseur, on prendra soin d'intercaler un isolant approprié (p. ex. une assiette en porcelaine) entre le

plateau tournant et le plat brunisseur. Respectez précisément le temps de préchauffage indiqué par le fabricant. En cas de dépassement de ce temps de préchauffage, le plateau tournant ou le pied du plateau pourrait être détérioré ou le fusible de l'appareil pourrait disjoncter, mettant l'appareil hors tension.

### METAUX

En règle générale, il ne faut pas utiliser de métaux étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments. Il existe toutefois quelques exceptions : on peut utiliser d'étroites bandes de feuille d'aluminium pour recouvrir certaines parties des mets pour éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (p. ex. les ailes d'un poulet). On peut utiliser de petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme ceux contenant les plats cuisinés) mais ils doivent être de dimensions réduites par rapport à la quantité d'aliments. Les barquettes en aluminium doivent par exemple être au moins aux  $\frac{2}{3}$  ou aux  $\frac{3}{4}$  pleins. Il est conseillé de mettre les mets dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes. Si l'on utilise des plats en aluminium ou toute autre vaisselle métallique, il faut respecter un écart minimum d'approximativement 2 cm entre le plat et les parois du four qui pourraient être endommagées par la formation d'étincelles.

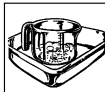
### NE PAS UTILISER DE VAISSELLE RECOUVERTE DE METAL

ou comportant des pièces ou des éléments métalliques comme p. ex. vis, bords ou poignées.

### TEST D'APTITUDE POUR LA VAISSELLE

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant : mettre l'ustensile dans l'appareil. Poser un récipient contenant 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile. Faire fonctionner l'appareil à pleine puissance (800 W) pendant 1 à 2 minutes.

Si l'ustensile reste froid ou à peine tiède, il convient à une utilisation au micro ondes. Ne pas faire ce test avec de la vaisselle en matière plastique car elle pourrait fondre.





## REGLAGE DES TEMPS

Les temps de décongélation, de réchauffage et de cuisson sont en général beaucoup plus courts qu'avec une cuisinière ou un four conventionnel. Il vaut mieux régler des temps trop courts que trop longs. Après la cuisson, vérifier le degré de cuisson des mets. Il vaut mieux prolonger la cuisson que trop cuire.

## TEMPERATURE DE DEPART

Les temps de décongélation, de réchauffage et de cuisson indiqués sont fonction de la température des aliments. Les aliments surgelés ou sortant du réfrigérateur nécessitent par exemple un temps plus long que les aliments à la température ambiante. Pour le réchauffage et la cuisson, on suppose que les aliments ont été conservés à une température normale (réfrigérateur : approx. 5° C, température ambiante : approx. 20° C). Pour la décongélation, on suppose que les aliments sont à la température de surgélation de -18° C.

## TOUTES LES DUREES INDIQUEES

dans ce recueil de recettes sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de départ, du poids et de la nature (teneur en eau et en graisse) des aliments.

## SEL, EPICES ET HERBES

Les mets cuits au micro-ondes conservent mieux leur saveur propre qu'avec les méthodes conventionnelles. Salez donc très peu et, en règle générale, seulement après la cuisson. Le sel absorbe les liquides et fait sécher la surface. Utilisez les épices et les herbes comme vous le faites d'habitude.

## ADDITION D'EAU

Les légumes et autres aliments à forte teneur en eau peuvent cuire dans leur jus ou avec très peu d'eau, ce qui leur conserve une grande partie de leurs substances minérales et de leurs vitamines.

## ALIMENTS A PEAU

Percer les saucisses, les poulets, les cuisses de poulet, les pommes de terre en robe des champs, les tomates, les pommes, les jaunes d'oeuf ou aliments similaires avec une fourchette ou une pique en bois afin que la vapeur puisse s'échapper sans faire éclater la peau.

## AILMENTS GRAS

Les viandes entrelardées et les couches de graisse cuisent plus rapidement que la viande maigre. Avant la cuisson, recouvrez ces parties grasses d'une feuille d'aluminium ou disposez les aliments avec le côté gras vers le bas.

## PETITES ET GRANDES QUANTITES

Les temps de fonctionnement de votre micro-ondes sont directement fonction de la quantité d'aliments que vous voulez décongeler, réchauffer ou cuire. Cela signifie que les petites portions cuisent plus rapidement que les grandes. En règle générale :

Quantité Double = Temps Presque Double

Quantité Deux Fois Inférieure = Moitié Moins de Temps

## RECIPIENTS CREUX ET PLATS

Si l'on prend deux récipients de même contenance, un creux et un plat, le récipient creux nécessitera un temps de cuisson plus long. On préférera donc les récipients les plus plats possibles avec une large ouverture. Utiliser des récipients à bords hauts seulement pour les aliments qui risquent de déborder, p. ex. les pâtes, le riz, le lait, etc.

## RECIPIENTS RONDS ET OVALES

Les aliments cuisent plus uniformément dans des récipients ronds et ovales que dans des récipients rectangulaires : l'énergie des micro-ondes se concentre dans les angles et peut y entraîner une cuisson exagérée.

## COUVRIR OU NON

Un récipient couvert conserve aux aliments leur humidité et réduit le temps de cuisson. Couvrir le récipient avec un couvercle, une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur ou un couvercle spécial. Ne pas couvrir les mets sur lesquels une croûte doit se former, comme p. ex. les rôtis ou les poulets. La règle est la suivante : ce que l'on cuit avec un couvercle avec une cuisinière conventionnelle doit l'être aussi au micro-ondes, ce que l'on cuit sans couvercle avec une cuisinière peut l'être aussi au micro-ondes.

## PIECES DE FORME IRREGULIERE

Les placer avec le côté le plus épais ou le plus compact vers l'extérieur. Poser les légumes (p. ex. le brocoli) avec les tiges vers l'extérieur. Les pièces épaisses nécessitent un temps de cuisson plus long et recevront à l'extérieur une quantité plus importante de micro-ondes, ce qui assure une cuisson uniforme.

## FAUT-IL REMUER LES METS ?

Il est nécessaire de remuer les aliments parce que les micro-ondes en réchauffent d'abord l'extérieur. On équilibre ainsi la température, ce qui assure un réchauffage uniforme des mets.



## CONSEILS ET TECHNIQUES

### COMMENT DISPOSER LES METS ?

Placer plusieurs portions individuelles (ramequins, tasses ou pommes de terre en robe des champs) en cercle sur le plateau tournant. Laisser un espace entre les portions pour permettre aux micro-ondes de pénétrer de tous côtés dans les aliments.

### RETOURNER

Il faut retourner les pièces de taille moyenne, comme les hamburgers et les steaks, une fois pendant la cuisson pour réduire le temps de cuisson. Les grosses pièces, comme les rôtis et les poulets, doivent être retournée pour éviter que la face tournée vers le haut ne reçoive plus d'énergie et ne sèche pas.

### TEMPS DE REPOS

Le respect du temps de repos est une des règles

principales de la cuisine aux micro-ondes. Presque tous les aliments décongelés, réchauffés ou cuits au micro-ondes ont besoin d'un temps de repos plus ou moins long qui permet à la température de s'équilibrer et de se répartir uniformément à l'intérieur des aliments.

### PRODUITS DE BRUNISSAGE

Après un temps de cuisson de plus de 15 minutes, les aliments prennent une couleur brune qui ne peut toutefois pas être comparée avec la couleur brune et la dorure obtenues par la cuisson conventionnelle. On peut utiliser des produits de brunissage pour donner aux mets une appétissante couleur brune. Ces produits sont généralement des épices ou des condiments. Le tableau ci-dessous vous donne quelques conseils pour l'utilisation des produits de brunissage :

RODUITS DE BRUNISSAGE	METS	METHODE
Beurre fondu et paprika en poudre	Volailles	Badigeonner la volaille avec le mélange de beurre et de paprika en poudre
Paprika en poudre	Soufflés et gratins Croûtes au fromage	Saupoudrer de paprika en poudre
Sauce de soja	Viandes et volailles	Badigeonner de sauce
Sauce Barbecue et sauce Worcestershire, sauce de rôti	Rôtis, boulettes de viande	Badigeonner de sauce
Dés de lard fondus ou oignons secs	Pièces rôties à cuisson rapide	
Cacao, chocolat râpé, glaces brunes, miel et marmelade	Soufflés et gratins, toasts, soupes, potées	Parsemer de dés de lard ou d'oignons secs
	Gâteaux et desserts	Saupoudrer ou glacer les gâteaux et les desserts

### RECHAUFFAGE

- Retirer les plats cuisinés de leur barquette en aluminium et les réchauffer dans un plat ou dans une terrine.
- Enlever le couvercle des récipients hermétiquement fermés.
- Couvrir les mets avec une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur, avec une assiette, un plat ou un couvercle spécial (disponibles dans le commerce) afin que la surface ne sèche pas. Ne pas couvrir les boissons.
- Dans la mesure du possible, remuer de temps en temps les quantités importantes pour répartir uniformément la température.
- Les temps sont indiqués pour des aliments à la température ambiante de 20° C. Le temps de réchauffage est légèrement supérieur pour les aliments sortant du réfrigérateur.
- Après le réchauffage, laisser reposer les plats de 1 à 2 minutes pour laisser la température se répartir uniformément à l'intérieur des aliments (temps de repos).
- Toutes les durées indiquées dans ce recueil de recettes sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de départ, du poids, de la teneur en eau et en graisse et du degré de cuisson désiré.

### DECONGELATION

Le micro-ondes est idéal pour décongeler les aliments.

Les temps de décongélation sont inférieurs à la décongélation traditionnelle. Dans la suite, vous trouverez quelques conseils. Sortez le produit surgelé de son emballage et posez-le sur un plat.

### EMBALLAGES ET RECIPIENTS

Pour la décongélation et le réchauffage des aliments, on peut utiliser des emballages convenant aux micro-ondes et des récipients qui sont à la fois appropriés à la congélation (jusqu'à approx. -40° C) et résistants à la chaleur (jusqu'à approx. 220° C). Ceci permet d'utiliser la même vaisselle pour décongeler, réchauffer et même cuire les aliments sans les transvaser.

### COUVRIR

Avant la décongélation, couvrir les parties fines avec des bandes de feuille d'aluminium. Pendant la décongélation, couvrir également les parties déjà légèrement décongelées ou chaudes avec des bandes de feuille d'aluminium. Ceci empêche les parties les plus fines de trop chauffer alors que les parties plus épaisses sont encore congelées. Il vaut mieux régler la puissance du micro-ondes sur une valeur trop faible que sur une valeur trop forte pour obtenir une décongélation uniforme. Si le four est réglé sur une puissance trop élevée, la surface des aliments commencera à cuire alors que l'intérieur est encore gelé.





## RETOURNER/REMUER

Il faut retourner ou remuer une fois presque tous les aliments. Séparer et disposer correctement le plus tôt possible les pièces qui collent les unes aux autres.

## LES PETITES QUANTITES

sont décongelées plus uniformément et plus rapidement que les grandes quantités. C'est pourquoi il est préférable de congeler de petites quantités. De cette manière, vous avez la possibilité de composer rapidement des menus complets.

## LES ALIMENTS DELICATS

Comme la tarte, la crème, le fromage et le pain ne doivent pas être décongelés complètement mais seulement légèrement. La décongélation complète doit avoir lieu à la température ambiante. On évite ainsi que les zones extérieures ne commencent à cuire alors que les zones intérieures sont encore gelées.

## LE TEMPS DE REPOS

après la décongélation est très important car la décongélation se poursuit pendant ce temps. Le tableau de décongélation indique les temps de repos de différents aliments. Les aliments épais et compacts nécessitent un temps de repos plus long que les aliments plats ou poreux. Si l'aliment n'est pas suffisamment décongelé, vous pouvez poursuivre la décongélation ou augmenter en conséquence le temps de repos. Dans la mesure du possible, cuisinez les aliments immédiatement après la décongélation et ne pas les recongeler.

## CUISSON DE LEGUMES FRAIS

- Dans la mesure du possible, achetez des légumes de la même taille. Ceci est important surtout si vous voulez cuire les légumes entiers (p.ex. pommes de terre en robe des champs).
- Lavez les légumes et nettoyez-les avant de peser la quantité nécessaire à la recette et de les couper en petits morceaux.
- Assaisonnez comme vous le faites d'habitude mais ne salez en règle générale qu'après la cuisson.
- Ajoutez approx. 5 cuillerées à soupe d'eau pour 500 g de légumes, un peu plus pour les légumes riches en fibres. Les quantités nécessaires figurent dans le tableau à la page 35.
- On cuira en général les légumes dans une terrine à couvercle. On peut cuire les légumes à forte teneur en eau, comme les oignons ou les pommes de terre en robe des champs, sans addition d'eau en les enveloppant dans une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur.
- Remuez ou retournez les légumes à la moitié du temps de cuisson.

- Après la cuisson, laissez reposer les légumes approx. 2 minutes pour que la température se répartisse uniformément (temps de repos).
- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives qui sont fonction de la température de départ et de la nature des légumes. Plus les légumes sont frais, plus les temps de cuisson sont courts.

## CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS ET DE VOLAILLES

- En achetant la viande, choisissez dans la mesure du possible des morceaux de taille égale. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats à la cuisson.
- Lavez soigneusement la viande, le poisson et la volaille sous l'eau froide puis les sécher avec du papier absorbant avant de les préparer de la façon habituelle.
- La viande de bœuf doit avoir reposé assez longtemps et ne pas être tendineuse.
- Même si les morceaux de viande sont de taille identique, ils peuvent cuire différemment. Cela est dû entre autres à la nature de la viande, aux différences de teneur en graisse et en liquide ainsi qu'à la température de la viande avant la cuisson.
- Lorsque la cuisson dépasse 15 minutes, les mets prennent naturellement une couleur brune qui peut être accentuée par l'utilisation de produits de brunissage. Pour que la surface soit croustillante, il est conseillé d'utiliser un plat brunisseur ou de saisir l'aliment à la poêle et de terminer la cuisson au micro-ondes. Vous disposerez alors d'un fond pour préparer une sauce.
- Retournez les grosses pièces de viande, de poisson et de volaille à la moitié du temps de cuisson afin qu'elles cuisent de façon uniforme de tous les côtés.
- Après la cuisson, couvrez le rôti d'une feuille d'aluminium et laissez-le reposer approx. 10 minutes (temps de repos). Pendant ce temps, la cuisson se poursuit et le liquide se répartit uniformément dans la viande. On perdra ainsi moins de jus de viande en découpant le rôti.

## DECONGELATION ET CUISSON DES ALIMENTS

Le micro-ondes permet de décongeler et de cuire en une seule opération les plats surgelés. Le tableau à la page 34 comporte quelques exemples. Tenez également compte des remarques sur le "Réchauffage" et la "Décongélation" des aliments. Pour les plats cuisinés surgelés du commerce, respectez les indications de l'emballage qui comporte en général des temps de cuisson exacts et des conseils pour la cuisson au micro-ondes.





# TABLEAUX

## ABREVIATIONS UTILISEES

CC = cuillerée à café  
g = gramme  
Min = Minute

kg = kilogramme  
l = litre  
cm = centimètre

CS = cuillerée à soupe  
ml = millilitre  
MG = matière grasse

## TABLEAU : RECHAUFFAGE DE BOISSONS ET DE METS

### Boissons/mets

	Quant -g/ml-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation
Café Tasse	150	800 W	app. 1	ne pas couvrir
Lait, 1 Tasse	150	800 W	app. 1	ne pas couvrir
Eau, 1 Tasse	150	800 W	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> -2	ne pas couvrir, porter à ébullition
6 Tasses	900	800 W	10-12	ne pas couvrir, porter à ébullition
1 Terrine	1000	800 W	10-12	ne pas couvrir, porter à ébullition
Plat garni (Légumes, Viande et Garnitures)	400	800 W	app. 4	arroser la sauce d'eau, couvrir, a remuer une fois
Potée	200	800 W	2-3	couvrir, remuer après le réchauffage
Consommé	200	800 W	app. 2	couvrir, remuer après le réchauffage
Velouté	200	800 W	app. 2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	200	800 W	2-3	ajouter éventuellement de l'eau, couvrir
	500	800 W	4-5	remuer à la moitié du temps de réchauffage
Garnitures	200	800 W	3-4	arroser un peu d'eau, couvrir,
	500	800 W	4-5	remuer une fois
Viande 1 Tranche*	200	800 W	3-4	couvrir, arroser d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson*	200	800 W	2-3	couvrir
2 Saucisses	180	560 W	app. 2	percer la peau en plusieurs endroits
Gâteau, 1 portion	100	400 W	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	poser sur une grille à gâteaux
Aliments pour bébés. 1 pot	190	400 W	app. 1	enlever le couvercle, bien remuer après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre*	50	800 W	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> -1	
Faire fondre du chocolat	100	400 W	2-3	remuer une fois
Dissoudre 6 feuilles de gélatine	10	400 W	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	faire tremper dans de l'eau, en extraire l'eau et mettre dans une tasse, remuer une fois
Gelée à tarte pour 1/4 de litre de liquide	10	400 W	5-6	mélanger avec du sucre et 250 ml de liquide, couvrir, bien remuer pendant et après le réchauffage

\* température du réfrigérateur

## TABLEAU: CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS ET DE VOLAILLES

Viande et volaille	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Temps de repos -Min-
Rôtis (p.ex. porc, veau, agneau)	500	800 W	8-10*	assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner après *	10
	1000	400 W	10-12		
		800 W	20-22*		
		400 W	10-12		
Rosbif a la point	1000	800 W	9-11*	assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner après *	10
		400 W	5-7		
Rôti viande hachée	1000	800 W	16-18	preparer la viande hachée à partir de hachis mélangés (moitié porc/moitié boeuf), la mettre dans un moule à gratin	10
Filet de poisson	200	800 W	3-4	assaisonner, poser sur un plat, couvrir	3
Poulet	1200	800 W	20-22*	assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner à la moitié du temps de cuisson *	3
Cuisses de poulet	200	800 W	3-4	assaisonner, poser sur un plat, couvrir	3

\* Lors du retournement, retirez le jus du plat.



**TABLEAU: DECONGELATION D'ALIMENTS**

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps de cuisson	Conseils de préparation -Min-	Temps de repos -Min-
Viande à rôtir (p.ex. porc, boeuf, agneau, veau)	1500	80 W	58-64	poser sur un plat renversé, retourner à la	30-90
	1000	80 W	42-48	moitié du temps de décongélation	30-90
	500	80 W	18-20		30-90
Steaks, escalopes, côtelettes, foie	200	80 W	7-8	retourner à la moitié du temps de décongélation	30
Goulasch	500	240 W	8-12	séparer et remuer à la moitié du temps de décongélation	10-15
Saucisses: 8 4	600	240 W	6-9	poser l'une à côté de l'autre,	5-10
	300	240 W	4-5	retourner à la moitié du temps de décongélation	5-10
Canard/dinde	1500	80 W	48-52	poser sur un plat renversé retourner à la moitié du temps de décongélation	30-90
Poulet	1200	80 W	39-43	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongélation	30-90
	1000	80 W	33-37	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongélation	30-90
Cuisse de poulet	200	240 W	4-5	retourner à la moitié du temps de décongélation	10-15
Poissons en tranches	800	240 W	9-12	retourner à la moitié du temps de décongélation	10-15
Filets de poisson	400	240 W	7-10	retourner à la moitié du temps de décongélation	5-10
Crabes	300	240 W	6-8	retourner à la moitié du temps de décongélation retirer les morceaux décongelés	30
2 petits pains	80	240 W	app. 1	décongeler légèrement	-
Tranches de pain	250	240 W	2-4	poser les tranches l'une à côté de l'autre, décongeler légèrement	5
Pain blanc, 1 miche	750	240 W	7-10	retourner à la moitié du temps de décongélation (le cœur reste gelé)	30
Gâteau, 1 portion	100-150	80 W	2-5	poser sur une grille	5
Tarte à la crème, 1 portion		80 W	3-4	poser sur une grille	10
Tarte entière, 25 cm diam		80 W	20-24	poser sur une grille	30-60
Beurre	250	240 W	2-4	décongeler légèrement	15
Fruits comme fraises, framboises, cerises, prunes	250	240 W	4-5	repartir uniformément, retourner à la moitié du temps de décongélation	5

FRANÇAIS

**TABLEAU: DECONGELATION ET CUISSON D'ALIMENTS**

Aliments	Quan -g-	Puissance -Niveau-	Temps cuisson -Min-	Addition d'eau -EL/ml-	Conseils de préparation	Temps de repos -Min-
Filet de poisson	300	800 W	10-11	-	couvrir	1-2
1 truite	250	800 W	7-9	-	couvrir	-
Plat garni	400	800 W	8-9	-	couvrir, remuer à la moitié du temps	-
Epinard en branches	300	800 W	7-9	-	couvrir, remuer une ou deux fois	2
Brocoli	300	800 W	7-9	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Pois	300	800 W	7-9	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Chou-rave	300	800 W	7-9	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Macédoine de légumes	500	800 W	12-14	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Choux de Bruxelles	300	800 W	7-9	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Chou rouge	450	800 W	11-13	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2



## TABLEAUX

### TABLEAU : CUISSON DES LEGUMES FRAIS

Légumes	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps cuisson -Min-	Conseils de préparation	Addition d'eau -EL/ml-
Epinards en branches	300	800 W	5-7	laver, bien égoutter, couvrir, remuer une ou deux fois	-
Chou-fleur	800	800 W	15-17	entier, couvrir, mettre en morceaux	5-6 CS
	500	800 W	10-12	remuer une fois	4-5 CS
Brocoli	500	800 W	10-12	couper en lamelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Champignons	500	800 W	8-10	couvrir, remuer une fois	-
Chou chinois	300	800 W	9-11	couper en quatre, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Pois	500	800 W	9-11	entiers, envelopper dans un film de plastique pour micro-ondes	4-5 CS
Fenouil	500	800 W	9-11	couper en morceaux, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Oignons	250	800 W	5-7	couper en dés, couvrir, remuer une fois	-
Kohlrabi	500	800 W	10-12	couper en dés, couvrir, remuer une fois	50ml
Carottes	500	800 W	10-12	couvrir, remuer une fois	4-5 CS
	300	800 W	7-9		2-3 CS
Poivron	500	800 W	9-11	couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Pommes de terre	500	800 W	9-11	couper en lamelles, couvrir, remuer une fois, en robe de champs	4-5 CS
Poireau	500	800 W	9-11	couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Chou rouge	500	800 W	10-12	fêtes entières, couvrir, remuer une ou deux fois	50 ml
chou de Bruxelles	500	800 W	9-11	couvrir, remuer une fois	50ml
Pommes de terre	500	800 W	9-11	couper en morceaux de taille égale, saler légèrement, couvrir, remuer une fois	150 ml
Céleri	500	800 W	9-11	couper en petits dés, couvrir, remuer une fois	50 ml
Chou blanc	500	800 W	10-12	couper en lamelles, couvrir, remuer une fois	50 ml
Courgette	500	800 W	9-11	couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS



## RECETTES

### ADAPTATION DE RECETTES CONVENTIONNELLES A LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

Si vous voulez préparer vos recettes favorites avec le micro-ondes, vous devez respecter les conseils suivants: réduisez les temps de cuisson d'un tiers à la moitié. Suivez les indications des recettes de ce recueil ;

les aliments à forte teneur en liquide comme la viande, le poisson, les volailles, les légumes, les fruits, les potées et les soupes peuvent être cuits facilement au micro-ondes. Il faut humecter la surface des aliments à faible teneur en humidité comme par exemple les plats cuisinés ;

pour les aliments crus qui doivent être cuits à l'étuvée, réduisez l'addition de liquide aux deux tiers de la quantité indiquée dans la recette originale. Le cas échéant, rajoutez du liquide pendant la cuisson ;

On peut considérablement réduire l'addition de graisse. Une faible quantité de beurre, de margarine ou d'huile suffit à donner du goût aux mets. Le micro-ondes est donc idéal pour cuire des plats à faible teneur en matières grasses, par exemple dans le cadre d'un régime.

### LA PREPARATION DES RECETTES

- Toutes les recettes de ce recueil sont, à défaut d'indication contraire, prévues pour quatre personnes.
- Vous trouverez au début de chaque recette des recommandations sur la vaisselle à utiliser et sur le temps de cuisson total.
- A défaut d'indication contraire, les quantités indiquées sont celles des aliments nettoyés et prêts à cuisiner.
- Les œufs utilisés pour les recettes ont un poids de 55 g (calibre M).



Allemagne

### TOAST AU CAMEMBERT

Temps de cuisson total : app. 1 - 2 minutes

Vaisselle : assiette plate

Ingédients

- 4 tranches de pain de mie (80 g)
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
- 150 g de camembert
- 4 CC de confiture d'airelles rouges (40 g)
- Poivre de Cayenne

1. Faire griller les tranches de pain et les beurrer.
2. Couper le camembert en tranches et poser les tranches sur le pain grillé.  
Disposer la confiture d'airelles rouges au centre du fromage et saupoudrer les toasts de poivre de Cayenne.
3. Poser les toasts sur une assiette plate et les mettre au four.

**1 - 2 Min.** 800 W

Conseil:

Vous pouvez varier à volonté la composition des toasts, en utilisant par exemple des champignons de Paris frais et du fromage râpé ou du jambon cuit, des asperges et de l'emmental.

Pays-Bas

### SOUPE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Champignonsoep

Temps de cuisson total : env. 13 - 17 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

Ingédients

- 200 g de champignons de Paris coupés en tranches
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 300 ml de bouillon de viande
- 300 ml de crème
- 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> CS de farine (25 g)
- 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> CS de beurre ou de margarine (25 g)
- sel & poivre
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de crème fraîche

1. Mettre les légumes et le bouillon de viande dans la terrine, couvrir et cuire.  
**8 - 9 Min.** 800 W
2. Réduire tous les ingrédients en purée au mixer. Ajouter la crème.
3. Pétrir la farine et le beurre et bien mélanger à la soupe la pâte ainsi obtenue. Saler, poiver, couvrir et cuire. Remuer à la fin du temps de cuisson.

**4 - 6 Min.** 800 W

4. Mélanger le jaune d'œuf et la crème fraîche, puis les mélanger peu à peu à la soupe. Réchauffer sans faire bouillir.

**1 - 2 Min.** 800 W

Après la cuisson, laisser reposer la soupe environ 5 minutes.





## RECETTES

Suisse

### EMINCE DE VEAU A LA ZURICHOISE

Züricher Geschnetzeltes

Temps de cuisson total : app. 12 - 16 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingédients

- 600 g de filet de veau
- 1 CS de beurre ou de margarine
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 100 ml de vin blanc
- Liant à sauce, foncé, pour app. 1/2 l de sauce
- 300 ml de crème
- sel & poivre
- 1 CS de persil haché

France

### FILETS DE SOLE

2 Portions

Temps de cuisson total: 11 - 14 minutes

Vaisselle: 1 plat à gratin avec couvercle (app. 26cm)

Ingédients

- 400 g de filets de sole
- 1 citron non traité
- 2 tomates (150 g)
- 1 CC de beurre/margarine pour graisser le plat
- 1 CS d'huile végétale
- 1 CS de persil haché
- sel & poivre
- 4 CS de vin blanc (30 ml)
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)

Grèce

### AGNEAU BRAISE AUX HARICOTS

#### VERTS

Kréas mé fasólia

Temps de cuisson total : app. 20 - 24 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litre)

Ingédients

- 1-2 tomates (100 g)
- 400 g de viande d'agneau désossé
- 1 CC de beurre/margarine pour graisser la terrine
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 1 gousse d'ail broyée
- sel & poivre
- sucre
- 250 g de haricots verts en conserve

1. Couper le filet en bandes de l'épaisseur d'un doigt.
2. Enduire uniformément la terrine de beurre. Mettre l'oignon et la viande dans la terrine, couvrir et cuire. Remuer une fois pendant la cuisson.

**7 - 10 Min.** 800 W

3. Ajouter le vin blanc, le liant à sauce et la crème, remuer, couvrir et continuer la cuisson. Remuer une fois pendant la cuisson.
- 5 - 6 Min.** 800 W
4. Goûter l'émincé, remuer encore une fois et laisser reposer approximativement 5 minutes. Le garnir de persil.

1. Laver et sécher les filets de sole. Enlever les arêtes.
2. Couper le citron et les tomates en tranches fines.
3. Beurrer le plat, y disposer les filets et les arroser d'huile végétale.
4. Saupoudrer le poisson de persil, y disposer les tranches de tomates, saler et poivrer. Recouvrir les tomates avec les tranches de citron et arroser de vin blanc.
5. Parsemer les rondelles de citron de petites noisettes de beurre, couvrir et cuire.

**11 - 14 Min.** 800 W

1. Peler les tomates, enlever la partie dure et les réduire en purée au mixer.
2. Couper la viande d'agneau en gros dés. Beurrer la terrine, y mettre la viande, l'oignon et la gousse d'ail, épicer, couvrir et cuire.

**9 - 11 Min.** 800 W

3. Ajouter les haricots et la purée de tomates à la viande, couvrir et continuer la cuisson.
- 11 - 13 Min.** 560 W
- Après la cuisson, laisser l'agneau braisé reposer approximativement 5 minutes.

Conseil:

Si vous utilisez des haricots frais, il faut les précuire.



Italie

### LASAGNE AU FORNO

Temps de cuisson total : app. 22 - 27 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)

1 plat à gratin carré avec couvercle (app. 20 x 20 x 6 cm)

Ingrédients

- 300 g de tomates en conserve
- 50 g de jambon cru coupé en petits dés
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 1 gousse d'ail broyée
- 250 g de viande de bœuf hachée
- 2 CS de concentré de tomates (30 g) sel, poivre, origan, thym, basilic
- 150 ml de crème fraîche
- 100 ml de lait
- 50 g de parmesan râpé
- 1 CC d'herbes variées hachées
- 1 CC d'huile d'olive sel & poivre noix de muscade
- 1 CC d'huile végétale pour graisser le plat
- 125 g de lasagnes vertes
- 1 CC de parmesan râpé
- 1 CC de beurre ou de margarine

France

### RATATOUILLE SPECIALE

Temps de cuisson total : app. 19 - 21 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litre)

Ingrédients

- 5 CS d'huile d'olive (50 ml)
- 1 gousse d'ail broyée
- 1 oignon (50 g) coupé en rondelles
- 1 petite aubergine (250 g), coupée en gros dés
- 1 courgette (200 g), coupée en gros dés
- 1 poivron (200 g), coupés en gros dés
- 1 tubercule de fenouil (75 g), coupés en gros dés
- poivre
- 1 bouquet garni
- 1 boîte de cœurs d'artichaut (200 g) sel poivre

1. Couper les tomates en tranches, les mélanger avec le jambon, l'oignon, l'ail, la viande de bœuf hachée et le concentré de tomates, assaisonner, couvrir et cuire à l'étuvée.

**7 - 9 Min.** 800 W

2. Mélanger la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes et l'huile et assaisonner.
3. Graisser le plat à gratin et disposer au fond un tiers des lasagnes avec la moitié du hachis et y verser un peu de sauce. Couvrir avec le second tiers des pâtes puis le hachis, un peu de sauce puis le reste des pâtes. Pour terminer, napper abondamment les pâtes de sauce et saupoudrer de parmesan. Répartir le beurre en petites noisettes, couvrir et cuire.

**15 - 18 Min.** 560 W

Après la cuisson, laisser les lasagnes reposer de 5 à 10 minutes.

1. Mettre l'huile d'olive et la gousse d'ail dans la terrine. Ajouter les légumes à l'exception des cœurs d'artichaut, poivre. Ajouter le bouquet garni, couvrir et cuire en remuant de temps en temps.

**19 - 21 Min.** 800 W

Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les cœurs d'artichaut et réchauffer.

2. Saler et poivrer. Retirer le bouquet garni avant de servir. Après la cuisson laisser la ratatouille reposer approximativement 2 minutes.

Conseils:

Servir la ratatouille chaude avec des plats de viande. Froide, c'est un excellent hors-d'œuvre.

Un bouquet garni est composé de:

une racine de persil

légumes à potage

une branche de livèche

une branche de thym et quelques feuilles de laurier



## RECETTES

Espagne

### POMMES DE TERRE FARCIES

Patatas rellenas

Temps de cuisson total : app. 12 - 16 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litre)  
assiette en porcelaine

Ingrédients

4	pommes de terre de taille moyenne (400 g)
100 ml	d'eau
60 g	de jambon
1/2	oignon (25 g) haché menu
75-100 ml	de lait
2 CS	de parmesan râpé (20 g)
	sel
	poivre
2 CS	d'emmental râpé (20 g)

Danemark

### GELEE DE FRUITS ROUGES A LA SAUCE A LA VANILLE

Rodgrød med vanilie sovs

Temps de cuisson total : app. 10 - 13 minutes

Vaisselle : 2 terrines à couvercle (2 litres))

Ingrédients

150 g	de groseilles
150 g	de fraises
150 g	de framboises
250 ml	de vin blanc
100 g	de sucre
50 ml	de jus de citron
8	feuilles de gélatine
300 ml	de lait
	pulpe d'une 1/2 gousse de vanille
30 g	de sucre
15 g	de féculé

1. Mettre les pommes de terre dans la terrine, ajouter l'eau, couvrir et cuire en remuant à la moitié du temps du cuisson.  
**8 - 10 Min.** 800 W  
Laisser les pommes de terre refroidir.
2. Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et les évider avec précaution. Couper le jambon en dés très fins. Mélanger la chair des pommes de terre, le jambon, l'oignon, le lait et le parmesan jusqu'à obtention d'une farce homogène. Saler et poivrer.
3. Remplir les moitiés de pomme de terre avec la farce, les saupoudrer d'emmental, les disposer sur l'assiette et cuire.  
**4 - 6 Min.** 800 W  
Après la cuisson, laisser les pommes de terre reposer approximativement 2 minutes.

1. Laver les fruits, les équeuter et les sécher. En garder quelques-uns pour la décoration. Réduire le reste des fruits en purée avec le vin blanc, les verser dans la terrine, couvrir et réchauffer.  
**7 - 9 Min.** 800 W  
Incorporer le sucre et le jus de citron.
2. Faire tremper la gélatine approximativement 10 minutes dans l'eau puis l'en retirer et extraire l'eau. Mélanger la gélatine à la purée de fruits chaude jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Mettre la gelée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
3. Verser le lait dans une terrine. Ouvrir la gousse de vanille et en gratter la pulpe. Mélanger la pulpe de la vanille, le sucre et la féculé au lait, couvrir et cuire. Remuer de temps en temps et après la cuisson.  
**3 - 4 Min.** 800 W
4. Démouler la gelée sur un plat et la garnir avec les fruits entiers. la servir avec la sauce à la vanille.

Conseil:

Vous pouvez également utiliser des fruits décongelés.

## Haushaltsgeräte

Gilt nur für Deutschland

Lieber SHARP Kunde,

SHARP- Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.

Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät innerhalb der gesetzlichen oder mit Ihrem Verkäufer vereinbarten Verjährungsfristen für Sachmängel-/ Garantiefristen einen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie das Gerät erworben haben, denn dieser ist Ihr Ansprechpartner für Sachmängel / Garantieansprüche.

.....

### Wichtiger Hinweis für alle ein-/ untergebauten Haushalts-Mikrowellengeräte

Wurde Ihr Gerät von einem Handelsbetrieb fachgerecht mit einem von SHARP genehmigten Einbaurahmen ein-/ bzw. untergebaut, so können Sie sich direkt an unseren:



zwecks Reparaturabwicklung im Vor-Ort-Service wenden:

Achtung:

Wird dieser Service für von Ihnen selbst ein-/untergebaute Geräte in Anspruch genommen, sind für Aus- /und Einbau, Fahrzeit und Km die entstehenden Kosten von Ihnen zu tragen!

Bitte erkundigen Sie sich vor Anforderung des Kundendienstes bei diesem über die anfallenden Kosten. Den für Sie nächstgelegenen Kundendienst nennt Ihnen gern unsere og. Hotline.

Als Nachweis für Sachmängel-/ Garantiarbeiten dient Ihr Kaufbeleg / Rechnung

Selbstverständlich können Sie unseren QUICK 48 Vor-Ort-Service Mikrowellengeräte auch nach Ablauf der Verjährungsfristen für Sachmängel-/Garantiefristen in Anspruch nehmen, dann jedoch gegen Aufwandsberechnung des jeweiligen Kundendienstes.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE GmbH)  
Parts & Technical Services

<http://www.sharp.de>



**ÖSTERREICH** - <http://www.sharp.at>

Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP Service Niederlassungen.

**Fa. Manfred Mayer GmbH**, 1234 Wien, Stipcakgasse 6, 01 - 609 31 20

**Fa. MCL-Service GesmbH**, 1232 Wien, Deutschstr. 19, 01 - 616 88 00

**Fa. Schuhmann Ges.m.b.H.**, 4030 Linz, Gablonznerweg 18, 0732 - 38 22 80

**Fa. Roland Göschl**, 5020 Salzburg, Bayerhammerstr. 12c, 0662 - 88 23 07

**Fa. Reitmeir**, 6020 Innsbruck, Leopoldstr. 57, 0512 - 93 82 53

**Radio-TV A. Moser**, 6900 Bregenz, An der Heufurt 28, 05574 - 757 77

**Fa. AV-Pichler**, 8055 Graz, Am Wagrain 342, 0316 - 29 12 92

**Fa. Audio Video Service**, 9020 Klagenfurt, Feldkirchnerstr. 72, 0463 - 431 14

**Fa. Scheuermann**, 9500 Villach, Rennsteinerstr. 8, 04242 - 211 74

**BELGIUM** - <http://www.sharp.be>

In cas d'une réclamation concernant une four a micro-onde SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.

**SHARP ELECTRONICS**, Phone: 0900-10158

**AVTC**, Kleine Winkellaan 54, 1853 Strombeek-Bever, 02/2674019

**ETS HENROTTE**, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, 071/396290

**Nouvelle Central Radio (N.C.R.)**, Rue des Jons 15 L-1818 HOWALD, 00352404078

**Service Center Deinze**, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE, 09-386.76.67

**NEDERLAND** - <http://www.sharp.nl>

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of naar onderstaand Sharp Service Centrum.

**SHARP ELECTRONICS BENELUX BV**, Helpdesk -, Postbus 900, 3990 DW Houten, 0900-7427723

**FRANCE** - <http://www.sharp.fr>

In cas de réclamation pour les fours micro-ondes SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à l'une des stations techniques agréées SHARP suivantes:

**A.A.V.I.**, 1 rue du Mont de Terre, 59818 Lesquin Cedex, 03.20.62.18.98

**A.A.V.I. (Point d'Accueil)**, 9-11 rue Léon Trulin, 59000 Lille, 03.20.14.96.20

**ATELIER ROUSSEL**, 12 Bld Flandre Dunkerque, 56100 Lorient, 02.97.83.07.41

**BASTIA TELE VIDEO**, Immeuble Le Béarn - Av. de la libération, 20600 Bastia, 04.95.30.81.29

**C.M.T.S.**, 38 rue des Ormeaux, 75020 Paris, 01.43.70.20.00

**ELECTRONIC SERVICE PLUS**, 5 bd LOUIS XI - ZI le Meneton, 37000 Tours, 02.47.77.90.90

**ELECTRO SERVICE**, 21 rue de Mulhouse - B.P 122, 68313 Illzach, 03.89.62.50.00

**M.R.T.**, 74 Rue Albert Einstein - 72021 Le Mans Cedex, 02.43.28.52.20

**S.T.E.**, 3 chemin de l'Industrie, 06110 Le Cannet Rocheville, 04.93.46.05.00

**S.T.R. AQUITAINE**, 111 rue Bouthier - B.P 27, 33015 Bordeaux, 05.57.80.78.07

**S.T.V.S.**, 1 rue de la Presse, 42000 Saint Etienne, 0825.898.903

**S.T.V.S.**, 10 chemin Saint Gobin, 69 190 Saint fons, 04.72.89.06.89

**S.T.V.S. (point d'accueil)**, 143 av Maréchal de Saxe, Entrée: 54 rue Villeroi, 69003 Lyon 04.78.62.07.05

**TECH SERVICE**, 15 rue du château de ribaute, ZA ribaute 2, 31130 Quint Fonsegrives, 05.62.57.63.90

**TIMO VIDEO**, 131 chemin des bassins, Zone Europarc - Hameau D, 94000 Creteil, 01.43.39.08.18

**U.N.T.D.**, 1 rue des Lourdines, 76000 Rouen, 02.35.72.28.04

**ITALIA** - <http://www.sharp.it>

Nel caso si verificassero problemi alla vostra apparecchiatura potrete rivolgervi presso un nostro centro di assistenza autorizzato sharp

**ABRUZZO: CTR di de Berardinis vincenzo**, Via Giuseppe Cacchi L'Aquila, 0862-315407 / **CTR di de Berardinis vincenzo**,

Via P. Gobetti Avezzano L'Aquila, 0863-412131 / **Marinangeli Fabrizio**, Via Rocco Carabba L'Aquila, 0862-310279 /

**Marinangeli Fabrizio**, Via F.lli Rosselli Avezzano L'Aquila, 0863-25207 / **Elettrovideo snc**, Via Tiburtina Pescara, 085-52020 /

**Cat di Bellone**, Via Dell' Aeroporto Teramo, 0861-415745

**BASILICATA: SUONO E IMMAGINE di Conti Massimo**, Via E. Maiorana Matera, 0835-389310

**CALABRIA: Battaglia Saverio**, Via C. Colombo Catanzaro Lido, 0961-33824 / **S.A.T.E. di Dodaro**, Via degli Stadi Cosenza,

0984-482337 / **SE.RI.EL.CO.**, Via delle Medaglie d'Oro Cosenza, 0984-33152 / **Eurotrading dei F.lli Aiello G. & D. snc**, Via

Torino Crotona, 0962-20889 / **Assistenza Tecnica Cozzupoli & Crupi snc**, Via R. Campi primo tronco 103 Reggio Calabria,

0965-24022 / **Ater snc**, Via Naz. Penitentele 159/a-b Reggio Calabria, 096547051 / **Ciano Giuseppe**, Via Seconda Traversa

Toscanini Taurianova, 0966-643483 / **Audio Video snc**, Via A. De Gasperi 4/e Vibo Valentia, 0963-45571 o 45572

**CAMPANIA: Elettronica D' Argenio**, Via Nazionale Torrette Nercogliano Avellino, 0825-681590 / **D.R.F. di Rubbo**, Via L. Piccinato

Benevento, 0824-62416 / **Audio Service**, Via Cattaneo 4/6 Caserta, 0823-329099 / **Congestri' Ignazio**, Via Giordano Bruno

Maddaloni Caserta, 0823-437704 / **Elettronica Service snc di Starace Aniello e C.**, Viale Europa Castellamare di Stabia Napoli,

081-8728280 / **Errediesse Service**, Via P. Mascagni Napoli, 081-5794825 / **SATEP**, Via Nazionale delle Puglie 176 Casoria Napoli, 081-7590706 / **Video Elettronica 2 di Nasti**, Via Antonio Pio Napoli, 081-7676300 / **M.C. Elettronica snc di Milito M. e Della Sala**, Via dei Mille Salerno, 089-330591 / **Netti Gianfrano**, Via Magna Grecia Capaccio Scalo Salerno, 0828-730071

**EMILIA ROMAGNA: MA.PI. snc**, Via T. Azzolini Bologna, 051-6414115 / **VIDEO 2000 SRL**, Via dell'Industria Bologna, 051-531581/624060 / **Assistenza Electron di Fogli**, Via F.lli Aventi Ferrara, 0532-903250 / **Stema snc**, Viale Bologna Forlì, 0543-704475 / **Audio Video Center**, Via Vandelli 23 Modena, 059-235219 / **REAT srl**, via Giardini Nord 8 Formigne Modena, 059-557168 / **Ecoservice Srl**, Via Buffolara 68A Parma, 0521-987402 / **Parmaservice sas**, Via Benedetta Parma, 0521-271666 / **Riparazioni Elettriche Ravenna**, Via Reale Camerlona Ravenna, 0544-521500 / **Technolab snc**, Via Romea Ravenna, 0544-64008 / **RTE RADIO TV ELETTRONICA di L. Cattellani & C.**, Via Premuda Reggio Emilia, 0522-381277 / **Masini Service**, Via Mediterraneo Bellaria Rimini, 0541-347714 / **Novatecnica snc**, Via Giovenale Rimini, 0541-736361 / **Nuova Tecnocoop**, Via Armellini Bellariva di Rimini, 0541-370812

**FRIULI VENEZIA GIULIA: D.R.M. di de Monte Igno**, PZA Montesanto S. Lorenzo Isontino Gorizia, 0481-808858 / **AVR di Dri sas**, Via Colonna 20/8 Pordenone, 0434-27669 / **Officina Elletrom. di Starace Elio**, Via Caprin Trieste, 040-773718

**LAZIO: A.P. Rip. Arduini Piero**, Via Licinio Refice 192 Frosinone, 0775-291267 / **Palmieri Francesco**, Via S. Polledra Frosinone, 0775-291485 / **Elettronica 81**, Via Ezio Latina, 0773-694608 / **Italreg di Albano**, Parco Belvedere Conca 74 Gaeta, 0771-470851 / **CTS centro tecnico specializzato**, Via Rialto Roma, 06-39729748 / **Panaservice SRL**, Via Barbana 35 Roma, 06-5409766 / **Video Service sas di G. Calabrese & C. (VT)**, Str. Teverina Viterbo, 0761-251557

**LIGURIA: G.A.T.E. snc**, Passo P. Carrega Genova, 010-8361543 / **STAE SNC**, Corso A. Gastaldi Genova, 010-5299269 / **Cat snc di Ginulla O. & Rebuffo M.**, Via L. Giordano Imperia, 0183-710920 / **Michelis Sandro**, Via Giannetti Imperia, 0183-275891 / **RIEN snc**, Via Valle La Spezia, 0187-21925 / **Tognetti service**, Via Lunigiana La Spezia, 0187-507656 / **Teleservice snc**, Via Ponchelli 27R Savona, 019-810058

**LOMBARDIA: Video Service snc**, Via Locatelli Seriate Bergamo, 035-296883 / **Baccinelli Marzio & C. snc**, Via Branze Brescia, 030-2006411 / **Eurotecnica di Ronchi**, Via Milano Brescia, 030-317673 / **S.T.A.R.T. Video Hi-Fi**, Via Orti Romani Cremona, 0372-38731 / **Sae di Oneda M. snc**, Via Chinaglia Cremona, 0372-460314 / **Tecnovideo snc**, P.zza De Gasperi Mantova, 0376-321554 / **A.E. snc**, via Acerbi 28 Milano, 02-66220906 / **AT Electronics**, Piazza Cartagine 4 Milano, 02-58019146 / **Test TV snc**, Via Altamura Milano, 02-4035408 - 406441 / **Morini Daniele**, Via Maiocchi Voghera Pavia, 0383-368740 / **Crel snc**, Via Carducci Sondrio, 0342-216538 / **Elettronica Cappi**, Via Gorizia Sondrio, 0342-210459 / **Salvadori Claudio**, Via del Bosco Busto Arsizio Varese, 0331-329973 / **Salvadori Claudio Succursale**, Via Merano Varese, 0332-333501 / **Teletecnica 2000**, Via Torino Gallarate Varese, 0331-775519

**MARCHE: Digitecnica di Moroni R: & c snc**, Via Zuccarini Candia, 071-2866067 / **Marconi Lanfranco**, Via Monte Bianco Porto d'Ascoli, 0735-659230 / **Pluritecnica di Campitelli A. Nespeca M. snc**, Via Gradara Ascoli Piceno, 0736-342635 / **SAT Radio Tv snc**, P. D. Rossi Macerata, 0733-231304 / **C.A.T. snc**, Via A. Cecchi Pesaro, 0721-25608 / **SAT 2000 snc di Sparamonti P. e C.**, Via dello Stadio. 16 Terni, 0744-424133

**PIEMONTE: Siragusa & Roagna**, C.so Matteotti Asti, 0141-531131 / **Arte e Tecnica snc**, Via Falletti 22 Biella, 015-8496250 / **Alpibal di Giordano**, Corso Giovanni XXIII 11 Cuneo, 0171-690384 / **Videotext di Oberto Stefano**, P.za Trento e Trieste Canale Cuneo, 0173-95878 / **Guida di Guida Alessio**, Via Roggiolo Treate Novara, 0321-71608 / **El.te di Antonello Adriano**, Via Ugo Foscolo Torino, 011-6503786 / **REAT di Frisina Rita**, Corso Unione Sovietica 584 Torino, 011-3979817 / **Elektro di Fiore Francesco**, Via Tripoli Vercelli, 0161-250071

**PUGLIA: Marinelli Benedetto**, Via dei Salici Barletta, 0883-514054 / **SAT sas di Partipilo**, Via Borsellino e Falcone 17 bis Bari, 080-5022999 / **Astrotec p.s.c.a.r.l.**, Viale Ofanto Foggia, 0881-685013 / **Stear snc**, Via E. Perrone Foggia, 0881-778483 / **Arnesano Faustino**, Via M. Moscardino 10 Lecce, 0832-318277 / **Microkey srl**, Via Giammatteo Lecce, 0832-399398 / **Microkey srl**, Via de Giuseppe Maglie Lecce, 0836-424813 / **Santoro Attilio**, Via Marche 24 Taranto, 099-335884

**SARDEGNA: AS.TEC. Elettronica**, Via Riva Villasanta 227 Cagliari, 070-524153 / **Floris Sergio**, Via Mazzini Gonnesa, 0781-45436 / **G.S. Elettronica di Porcu Giuseppe M.**, Via della Resistenza Nuoro, 0784-203084 / **Co.ri.fr.el. 2**, Via del Castagno Settore "D" Olbia, 0789-562104 / **Videoelettronica snc**, Via Torino Sassari, 079-276616

**SICILIA: Service Russo di Russo Alfonso**, Via Dei Giovani Agrigento, 0922-610788 / **Video Service di De Francisci Paolo**, Via P. Nenni Agrigento, 0922-595881 / **Vullo Michele**, Via Gorizia Caltanissetta, 0934-551367 / **A.V.S. Elettronica**, Via Sassari 2/c Catania, 095-446696 / **Cuppari Electronics**, Via S. Agostino 15 Messina, 090-672064 / **Cuppari Electronics Succursale**, Via Libertà Capo d' Orlandò Messina, 0941-911785 / **Tecnica Sud snc**, Viale Regina Elena Messina, 090-40037 / **Alamia Service Piccola Cooperativa**, C.so Pisani 310/312 Palermo, 091-6570502 / **Di Fonzo F. & Figli snc**, Via Ruggero Loria Palermo, 091-363578 / **Elettronica di Di Tullio Maria**, Via Carlentini Siracusa, 0931-758602 / **Latino Impianti**, Via Eloro Rosolini Siracusa, 0931-857099 / **Tecnico Siracusana**, Via Novelli Siracusa, 0931-39440 / **Arte TV sas**, Via G. Centorbi 17 Mazzara del Vallo Trapani, 0923-908160 / **Euroservice 2000**, via degli Atleti 61/c Marsala Trapani, 0923-956475

**TOSCANA: Bardazzi Paolo**, Via Forlanini 8DR Firenze, 055-4376776 / **Cate di Lepri Guido e C. snc**, Via Segantini Empoli, 0571-80652 / **Centi Franco**, Via Dosio 83 Firenze, 055-710388 / **Laboratorio Tv Arrighi**, Via F.lli Cervi P.A. Elsa Empoli, 0571-931327 / **M2 Elettronica**, Via Danimarca Grosseto, 0564-454571 / **NA.TO.MA. snc**, Via del sobotino 13 Grosseto, 0564-456229 / **Cate di Lepri Guido e C. snc**, C.so Matteotti Cecina, 0586-635071 / **A.T.E.S.**, Via Torino 3/a Livorno, 0586-859566 / **Laboratorio Riparazioni Falchi**, Via A. Garibaldi Piombino, 0565-49400 / **Teleservice di D'Amicis E. & V. snc**, Via P. Pisana Livorno, 0586-400564 / **E.T.S. di Napolitano Biagio**, Via Bientina Altopascio, 0583-269196 / **Elettronica RNP**, Via Romana Lucca, 0583-956225 o 957565 / **MGM Service snc di Martinelli**, Via Paolinelli Capannori, 0583-30382 / **DBS ELETTRONICA di Aldovardi S. & C. snc**, Via Simon musico Massa, 0585-489893 / **SAEC**, Via degli Artigiani Massa, 0585-251724 / **Belcari Enrico**, Via J. Gagarin Pisa, 0587-420273 / **E.T.S. di Napolitano Biagio**, Via Lucchese Montecatini Terme, 0572-767430 / **Cate di Lepri Guido e C. snc**, Via Fiorentina Prato, 0574-632652 / **Teleservice di Benvenuti Stefano**, Via E.Fermi 9/13 Prato, 0574-580840 / **PA.RI.EL.S. di Barletti Mirella**, Via B.Tolomei 9 Siena, 0577-51159

**TRENTINO ALTO ADIGE: Dal Pozzo Enzo**, Via Barletta Bolzano, 0471-913290 / **Tecnoservice snc**, Via San Vigilio Bolzano, 0471-289062 / **Melone Michele**, Via Zara Trento, 0461-235166 / **Signel Mauro**, Via A. Volta Trento, 0461-935919

**UMBRIA: Baldassarri G. & G. snc**, Via A. Manna S. Andrea delle Fraite, 075-5270921 / **Tecnoconsult Elettronica**, Via Madonna Alta Perugia, 075-5003089 / **Quondam**, Via del Rivo Terni, 0744-301512

**VALLE D'AOSTA: Cat di D'Isanto**, C.so Ivrea Aosta, 0165-364056

**VENETO: D.D. Assistenza Tecnica snc**, Via Mandin Belluno, 0437-30240 / **Pierezza Carlo**, Via Barroccio dal Borgo Padova, 049-681592 / **L'Elettronica più snc**, Via Gaspere Campo Rovigo, 0425-33221 / **Assistenza Elettronica Campi**, Via E. Reginato Treviso, 0422-436245 / **Franchino gianfranco**, Via Zermanese 6B Treviso, 0422-321054 / **Video Tv1732**, Via San Marco Sottomarina, 041-5541675 / **Vignardo Luigino**, Via dell' Industria Gruario, 0421-74472 / **Zaffalon Urbano**, Via Santa Croce 2040 Venezia, 041-2750670 / **Global Service Impianti di Cerpelloni & C.**, p.zza Plebiscito 9A Avesa, 045-8342935 / **Video Service**, Via Vitruvio Verona, 045-566299 / **DL service di dal Lago Lorenzo**, Via Giaretta 33 Vicenza, 0444-566662 / **Speedy service**, V.le Europa 42/b Thiene, 0445-368235

**ESPAÑA** - <http://www.sharp.es>

**En caso de una reclamación con vuestra SHARP Microwave, preguntan por favor la casa dónde han comprado su máquina o infórmanse en una de las SHARP Service casas siguientes.**

**ALAVA: Merino Nicolas Jose A.**, Av Judizmendí 24, Vitoria-Gasteiz, 945/ 25.18.92

**ALBACETE: Juman**, Cl Ejercito 1, Albacete, 967/ 22.40.78 / **Parreño**, Cl Santiago Rusiñol 50, Albacete, 967/ 22.62.49

**ALICANTE: A.E. De Consumo**, Cl Peru 42, Alcoy, 967/ 552.32.35 / **David Torregrosa Jorda**, Cl Terrasa 6, Alcoy, 965/ 33.43.06 / **Eurosat, S.L.**, Cl Montero Rios 33, Alicante, 96/ 525.80.40 / **Angel Avellan Puig**, Cl Poeta Quintana 13, Alicante, 965/ 21.32.55 / **Joaquín Saez Servicios**, Cl Escorpion 6-8, Alicante, 96/ 528.73.33 / **Video Electronica Noguera**, Cl Castellon 17, Altea, 965/ 84.41.58 / **Tele-Color**, Cl Del Vent 9, Benidorm, 96/ 585.24.60 / **Joaquín A. Lon Jaen**, Cl Patricio Ferrandiz 66, Denia, 96/ 578.67.50 / **Trinitario Gea**, Cl Jaime Pomares Javaloyes 47, Elche, 96/ 545.56.25 / **Unisat**, Cl Duque De Tamames 9, Orihuela, 96/ 674.11.94 / **Jose A. Patiño Villena**, Cr De Bigastro 1, Orihuela, 96/ 571.74.29 / **Electroservicios Plaza**, Pz Santiago 5, Orihuela, 96/ 828.45.67 / **E.Electrosax**, Cl Rio Turia 1, Sax, 96/ 547.42.32 / **Electronica Santa Pola**, Cl Orihuela 43, Torrevieja, 96/ 571.25.58 / **A.T. Tv. Video**, Av De La Constitucion 185 D, Villena, 965/ 80.02.31

**ALMERIA: Televideo**, Cl Velazquez 7 Local-A, Adra, 950/ 40.18.63 / **Servirap**, Cl Angel Ochotonera 11, Almeria, 950/ 27.40.67 / **Sonivitel S.L.**, Cl Poeta Paco Aquino 51, Almeria, 950/ 22.97.55 / **Servicio Tecnico Ponce**, Plg Ps Maritimo E- Europa 1, Garrucha, 950/ 13.28.37

**ASTURIAS: Asturservice**, Cl Sanchez Calvo 6 Bjos., Aviles, 98/ 556.83.87 / **S.A.T. Juan-Manuel**, Cl Uria 60, Cangas De Narcea, 98/ 581.22.48 / **Manuel Alea Villa**, Cl Llano Morgolles S/N, Cangas De Onis, 98/ 592.26.40 / **Electronica Edimar, S.A.**, Cl Cangas De Onis 4, Gijón, 98/ 535.34.51 / **Astusetel S.L.**, Cl Cea Bermudez 9, Gijón, 98/ 539.10.11 / **Juan Morillon Del Corro**, Av De Gijón 19, La Felguera/Langreo, 98/ 567.40.24 / **Santiago Valderrey**, Cl Dr. Venancio Mtez. 7, Navia, 98/ 563.18.61 / **Alvarez Olivar Casilda**, Cl San Jose 12, Oviedo, 98/ 522.37.39 / **G.A.M.I.F.E.L.**, Cl Ricardo Montes 6, Oviedo, 98/ 528.43.60

**AVILA: Daniel Serran0 Labrado**, Cl Jose Gochicoa 16, Arenas De S.Pedro, 920/ 37.15.16 / **Electronica Greδος**, Cl Eduardo Marquina 24, Avila, 920/ 22.48.39 / **Reparaciones San Segundo**, Cl Soria 6, Avila, 920/ 22.33.21

**BADAJOZ: Indalecio Amaya Sanchez**, Cl Carreras 11, Almendralejo, 924/ 66.47.01 / **Electronica Bote**, Pz Portugal 2, Badajoz, 924/ 22.17.40 / **Patricio Electronica**, Cl Reyes Huertas 7, Merida, 924/ 33.04.13 / **Electronica Centeno S.L.**, Av Del Zafra 1, Puebla Sancho Perez, 924/ 57.53.08 / **C.E. Vilanovense C.B.**, Cl Camino Magacela 4 Local-5, Villanueva Serena, 924/ 84.59.92

**BALEARES (MENORCA): Insat, Cb**, Cl Pintor Calbo 30, Mahon, 971/ 36.53.18

**BALEARES (IBIZA): Reparaciones Ortega**, Cl Via Punica 33, Ibiza, 971/ 39.01.55

**BALEARES (MALLORCA): Instalaciones Maes, S.L.**, Cl Son Nadal 63, Palma De Mallorca, 971/ 27.49.47

**BARCELONA: Servinters, S.C.C.L.**, Pz Casagemes 20, Badalona, 93/ 389.44.60 / **Fermo**, Av Morera 5, Badalona, 93/ 465.22.00 / **Videocolor**, Cl Villarroel 44, Barcelona, 93/ 454.99.08 / **4 En 1 Reparaciones**, Cl Taquigrafo Martí 19, Barcelona, 93/ 430.97.26 / **La Clinica Del Electrood.**, Cl Balmes 160, Barcelona, 93/ 236.44.11 / **Pulgar I Edo S.L.**, Cl Castillejos 333, Barcelona, 93/ 436.44.11 / **Domotica**, Av Diagonal 296, Barcelona, 93/ 408.66.22 / **Estarlich**, Cl Industria 131, Calella, 93/ 766.22.33 / **Joaquín Casajoana Pages**, Cl Major 19 (Tienda), Castelldefels, 93/ 664.43.60 / **Electronica Mateos**, Cr De Caldas [Bojos] 76, Granollers, 93/ 849.28.77 / **Teelco**, Av Balmes 90, Igualada, 93/ 805.11.90 / **Eldo**, Cl Bruch 55, Manresa, 93/ 872.85.42 / **Totvisio Electronica S.L.**, Pj Ferrer 14, Manresa, 93/ 873.88.81 / **Ramon Villaret De Gea**, Cl Moli De Vent 21, Mataro, 93/ 798.02.48 / **Estarlich**, Cl Auguebisbe Creus 12, Mataro, 93/ 790.22.89 / **Saija & Mat**, Cl La Raseta 15 L3, Molins De Rey, 93/ 668.13.61 / **Ce.Va.Sat**, Ps Rubio I Ors 105, Sabadell, 93/ 710.76.13 / **Servei Tecníc Ferrer**, Cl Sarda 37, Sabadell, 93/ 710.51.38 / **Fix Servicio Tecnico**, Cl Valles 88, Sant Cugat Valles, 93/ 675.59.02 / **Ce. Va. Sat, S.C.**, Cr Matadepera 87, Terrassa, 93/ 785.51.11 / **Laurea S.A.T.**, Cl Guillerries Bis 20, Vic, 93/ 889.02.48 / **Fred Vilafranca**, Cl Progres 42, Vilafranca Del Penedes, 93/ 890.48.52 / **Top Electronica**, Cl Misser Rufet 4 Bjos, Vilafranca Penedes, 93/ 890.35.91

**BILBAO: Telnor**, Pz Juaneña 5 Tras., Erandio, 94/ 417.04.97

**BURGOS: Servitec Burgos S.L.**, Cl Lavaderos 7-9, Burgos, 947/ 22.41.68 / **Electronica Mas**, Cl Alfonso Vi 6, Miranda De Ebro, 947/ 31.49.94

**CACERES: Ruiz Garcia Jose**, Cl Ecuador 5-B, Caceres, 927/ 22.48.86 / **Arsenio Sanchez, C.B.**, Cl Tornavacas 9, Plasencia, 927/ 41.11.21 / **Radio Sanchez C.B.**, Av De Mijadadas S/N, Trujillo, 927/ 32.06.88

**CADIZ: Jose Borja Y Jose Arana**, Cl San Antonio 31, Algeciras, 956/ 66.60.53 / **Galan Sat S.L.**, Cl Cruz Roja Española 11, Cadiz, 956/ 20.14.17 / **Fermafrio**, Pz España 1, Cadiz, 956/ 28.10.82 / **Novomam-Sat**, Pol. Urbisur, Jorge Juan 4, Chiclana De La Frontera, 956/ 40.12.09 / **Electronica Y Climatizacion Jeda**, Cl Divina Pastora E-1 L4,5,6, Jerez La Frontera, 956/ 33.64.99 / **Servitel**, Cl Porvenir 11 Local, Jerez La Frontera, 956/ 33.76.55 / **Electrogan**, Cl Pagador 31, Pto. Sta. Maria, 956/ 87.07.05 / **Galan Sat S.L.**, Cl Factoria Matagorda 52, Puerto Real, 956/ 83.35.35 / **Rota Electrostru**, Cl Malaga 11, Rota, 956/ 81.59.60

**CANTABRIA:** **Electronica Seyma**, Cl Camilo Alonso Vega 48, Santander, 942/ 32.50.60

**CASTELLÓN:** **Electronica Maestrat**, Ps Febrer Soriano 65, Benicarlo, 964/ 46.03.08 / **Asiste, S.L.**, Av De Valencia Nave 19, Castellon, 964/ 21.57.69 / **Vensat Reparaciones**, Cl Vinaros 24, Castellon, 964/ 20.57.12

**CEUTA:** **Pedro A. Carcaño Lopez**, Cl Urano (Local 7), Ceuta, 956/ 50.43.99

**CIUDAD REAL:** **Tele-Nueva**, Cl Campo 56, Tomelloso, 926/ 50.59.96 / **Electronica Arellano**, Cl Lorenzo Rivas 14, Alcazar De San Juan, 926/ 54.78.95 / **Lara Technitel**, Cl De La Jara 1, Ciudad Real, 926/ 21.17.87 / **Satelec**, Cl Libertad 13, Ciudad Real, 926/ 22.01.55 / **Climatex**, Cl Pazo 3 4º A, Puertollano, 652/ 79.03.60 / **Angel Rodero Bellow**, Cl Asturias 26, Tomelloso, 926/ 51.52.76 / **Electrodiaz S.L.**, Cl Buensuceso 10, Valdepeñas, 926/ 32.23.24

**CORDOBA:** **Electronica Sales**, Cl Andalucía 11, Aguilar Frontera, 957/ 66.09.04 / **Dueñas Ca I As Teodoro**, Cl Hermano Juan Fdez 15, Cordoba, 957/ 26.35.06 / **Microm Electronica**, Av Aeropuerto 2, Cordoba, 957/ 23.02.22 / **Antonio Gonzalez Esquinas**, Cl Gral Primo Rivera 61, Peñarroya, 957/ 57.10.50 / **Serpriego S.L.**, Cl San Luis 4 Bjo. Izda., Priego De Cordoba, 957/ 54.15.11

**GIRONA:** **Reparaciones Pilsa S.C.**, Cl J. Pascual I Prats 8, Gerona, 972/ 20.66.96 / **Feliu Canalias**, Cl Major 26, Campdevanòl, 972/ 73.01.72 / **Riera Daviu**, Cl Torras Y Bages 19, Figueres, 972/ 50.32.64 / **Satel**, Ps De Barcelona 12, Olot, 972/ 26.55.19 / **New Meresa**, Cl Surera Bertran 23, Palafrugell, 972/ 30.44.54 / **Arbe Servei**, Av Pompeu Fabra 134, Palafrugell, 696/ 20.14.08

**GRANADA:** **Servicosta**, Pz Dr. Alvarez Riosol 1, Almuñecar, 958/ 63.11.43 / **Digitam Electronica**, Av Jose De Mora 16, Baza, 958/ 70.04.52 / **Electronica Wenceslao**, Cl Fontiveros 42, Granada, 958/ 81.16.16 / **Fermasa**, Cl Azorin 7, Granada, 958/ 25.64.77 / **Servigon**, Cl Hospital De La Virgen 22, Granada, 958/ 20.52.81 / **Electronica Vargun**, C./Mozart l-2 Ed.Granate, Granada, 958/ 26.06.01

**GUADALAJARA:** **Tecnicas Marvi S.L.**, Pz Capitan Boixareu 51, Guadalajara, 949/ 23.27.63 **Ferreteria Toledano**, Cl Ejercito 17 A, Guadalajara, 949/ 23.02.61

**GUIPUZCOA:** **Teknibat Electronica**, Cl Zezenbide 4, Eibar, 943/ 70.24.37 / **Estudios 3, C.B.**, Pz De Los Estudios 3, San Sebastian, 943/ 45.37.97 / **Reparaciones Urruti S.L.**, Ps Aintzitia 32, San Sebastian, 943/ 45.84.10

**HUELVA:** **Abril Sanchez Valentin**, Cl Cadiz 2, Cala, 959/ 10.60.41 / **Telejara**, Pol. Polirroza Cl-A Nave-27, Huelva, 959/ 22.60.74 / **Telesonid Huelva, S.C.A.**, Cl Fco.Vazquez Limon 4, Huelva, 959/ 24.38.60 / **Airsex Huelva**, Ps De La Gloria 6, Huelva, 959/ 22.88.13 / **Electro Sur**, Cl Alonso De Ercilla 23, Huelva, 959/ 29.06.15

**JAEN:** **Electronica Gonzalez**, Corredera San Bartolome 11, Andujar, 953/ 50.33.82 / **Electro Himega, S.A.**, Cl Adarves Bajos 4-C, Jøen, 953/ 24.22.56 / **Uniservic Electronica**, Cl Goya 1 Bjos, Ubeda, 953/ 75.14.19

**LA CORUÑA:** **Ramsat**, Av Finisterre 117-B, Cee, 981/ 74.74.61 / **Zener Electronica**, Cl Ronda De Monte Alto 15, La Coruña, 981/ 22.07.00 / **S.T. Mendez**, Cl Gil Vicente 13, La Coruña, 981/ 27.52.52 / **Bandin Audio**, Cl Rua Arcos Moldes 2 B-3, Rianxo, 981/ 86.60.23 / **Victor Perez Quintela**, Cl Enterrios 35, Santiago De Compostela, 981/ 58.43.92

**LA RIOJA:** **Top Service**, Cl Achutegui De Blas 17, Calahorra, 941/ 13.50.35 / **Electronica Musand**, Cl Rey Pastor 60-62, Logroño, 941/ 22.84.52 / **Agudo Sant**, Cl Velez De Guevara 26 Bajo, Logroño, 941/ 25.25.53

**LEON:** **Prosat**, Pz Doce Martires 5, Leon, 987/ 20.34.10 / **Tecnyser Electro**, Cl Relojero Losada 25, Leon, 987/ 22.77.87 / **Asist. Tecnica Marcos**, Cl Conde De Toreno 5, Leon, 987/ 20.01.01 / **Domespa Bierzo**, Cl Batalla De Lepanto 8, Ponferrada, 987/ 41.14.29

**LERIDA:** **Satef**, Cl Sant Pelegri 54, Tarrega, 973/ 50.08.48 / **Electronica Guirao**, Cl Sant Pere Claver 16 B-2, Tarrega, 973/ 50.02.34 / **Jordi Duro Fort**, Cl Industria 6 3º 3º, Tremp, 973/ 65.25.15

**LLEIDA:** **Ielsa Electronica**, Cl Tarragona 15, Lleida, 973/ 24.71.27 / **Cristel**, Cl Vallcalent 32, Lleida, 973/ 27.08.26

**LUGO:** **Televevo S.L.**, Cl Nosa Sra. Do Carmen 82, Burela, 982/58.18.57 / **Servicio Tecnico Pasfer**, Av Arcadio Pardiñas 77, Burela, 696/17.86.458 / **Electronica Penelo**, Cl Serra Gañidoira 63, Lugo, 982/ 21.47.43 / **Electronica Fouces**, Cl Benito Vicetto 34, Monforte De Lemos, 982/ 40.24.38

**MADRID:** **Video Service Electronic**, Cl Era Honda 9, Alcalá De Henares, 91/ 880.27.87 / **Variosat, S.L.**, Cl Isla De Corcega 24, Alcobendas, 91/ 662.04.68 / **Ugenasa**, Cl La Canaleja 4, Alcorcon, 91/ 611.52.51 / **Electronica Barajas**, Pz Del Jubilatado 8, Barajas, 91/ 305.48.90 / **Tec-Norte**, Cl Santiago Apostol 5, Collado Villalba, 91/851.63.47 / **Garman C.B.**, Cl Carlos Sole 38 Local, Madrid, 91/380.33.49 / **Electronica Garman, C.B.**, Cl Mandarina 15, Madrid, 91/ 368.01.79 / **Electronica Ansar**, Cl Tomasa Ruiz 4, Madrid, 91/ 460.47.45 / **Elbeservi, S.A.**, Cl Dr.R. Castroviejo 19, Madrid, 91/ 386.27.11 / **Cromadelta**, Cl Alfonso XII 31, Mostoles, 91/ 664.16.41

**MALAGA:** **Servisuel, Edif. La Union**, Cm De Las Cañadas Lc 2, Fuengirola, 952/ 46.90.28 / **Climaire Plus**, Cl Guaro 4, Malaga, 95/ 234.50.36 / **Electronica Garcia Campoy**, Av Velazquez 5, Malaga, 952/ 32.00.77 / **Electronica Bg**, Cl Andalucía 2, San Pedro De Alcántara, 952/ 78.50.09 / **Video Taller, S.C.**, Edif. La Noria B Bjos-5, Torre Del Mar, 952/ 54.23.95

**MELILLA:** **Sonitec**, Cl Ejercito Español 3, Melilla, 952/ 68.30.80 / **MURCIA: Reg., C.B.**, Cl Ramon Y Cajal 27, Cartagena, 968/ 51.00.06 / **Caro Porlan Raimundo**, Cl Jose Moulia 45, Lorca, 968/ 46.18.11 / **J. Luis Haro Calvo**, Cl La Seda 8 Edif. Las Terrazas, Lorca, 968/ 47.18.79 / **Electroservicios Seba, C.B.**, Cl Isaac Albeniz 4 Bjos, Murcia, 968/ 29.85.93 / **Visatel**, Cl Torre Alvarez S/N, Murcia, 968/24.16.47 / **Electro Servicios Plaza**, Cl Gomez Cortina 10, Murcia, 968/ 28.45.67 / **Angel Lopez Alcaraz**, Cl Sierra Del Espartal 6 [Edif. Ana], Murcia, 968/ 29.39.10 / **Rafael Gomez Yelo**, Ps Corbera 17, Murcia, 968/ 26.14.67

**NAVARRA:** **A. T. Pamplona**, Cl Julian Gayarre 1, Pamplona, 948/ 24.19.50 / **Unitec**, Cl Fuente Canonigos 5, Tudela, 948/ 82.74.34

**ORENSE:** **Fernandez Gonzalez Jose**, Av Buenos Aires 75 Bjos, Orense, 988/ 23.48.53 / **Antonio Rodriguez Alvarez**, Cl Cabeza De Manzaneda 7, Orense, 988/ 22.40.98

**PALENCIA:** **Electronica Javier**, Av Castilla 77, Palencia, 979/ 75.03.74 / **Multiservicio Palencia**, Cl Cardenal Cisneros 20, Palencia, 979/ 74.53.80

**PAMPLONA:** **Electro Reparaciones 2000**, Cl Monasterio Fitero 26, Pamplona, 948/ 26.79.12

**PONTEVEDRA:** **Imason**, Cl Loureiro Crespo 43, Pontevedra, 986/ 84.16.36 / **Central De Servicios**, Cl Asturias (Bajo) 10, Vigo, 986/ 37.47.45 / **Sial-Alvimo S.L.**, C/ C.Torrecedeira 92 Bjos, Vigo, 986/ 29.93.01 / **Electronica Cambados**, Cl Camilo Jose Cela 13, Vilagarcía Arousa, 986/ 50.83.27

**SALAMANCA:** **Almat Electronica**, Cl Galileo 21, Salamanca, 923/ 22.45.08 / **J. Daniel Martinez**, Cl Abraham Lacut 11-15, Salamanca, 923/ 19.16.10

**SEGOVIA:** **Guijo S.T.**, Cl Teófilo Ayuso 2 Local, Segovia, 921/ 42.94.18

**SEVILLA:** **Electro 93 S.L.**, Cl Melliza 1, Dos Hermanas, 95/ 472.37.16 / **Electronica Bersabe**, Pasaje Merinos 62 A, Ecija, 95/ 483.33.93 / **Electronica Guillen**, Cl La Cilla 70, Osuna, 954/ 81.12.96 / **Electronica Triana**, Cl Evangelista 69-71 L25, Sevilla, 95/ 433.83.03 / **Telepal**, Cl Julio Verne 49, Sevilla, 95/ 464.95.80 / **Auvitel, S.L.**, Cl Virgen De Africa 20, Sevilla, 95/ 427.57.07 / **Luis Rivas Caldas**, Cl Febo 16, Sevilla, 95/ 451.73.55 / **Intersat Sevilla**, Cl Beethoven 5, Sevilla, 95/ 443.02.26 / **Frilar**, Pol. Indust. Navisa C/A 47, Sevilla, 95/ 492.14.44 / **Televideo Nervion**, Cl Juan Curiel 22, Sevilla, 95/ 458.10.66

**SORIA:** **Teco**, Cl Antolin De Soria 10, Soria, 975/ 22.61.25

**TARRAGONA:** **Selecco S.L.**, Cl Calderon De La Barca 11, Amposta, 977/ 70.00.12 / **Mañe Grifolls**, Cl Jesus 21, Calafell, 977/ 69.04.39 / **Tecno Serveis Mora**, Cl Pau Picasso 1, Mora D'ebre, 977/ 40.08.83 / **Euro Tecnicis Electronica**, Cl Lepanto 16-18, Reus, 977/ 32.24.89 / **Martorell Altes Francisco**, Cl Roseta Mauri 10, Reus, 977/ 75.32.41 / **Electronica Loguard**, Cl Vapor Vell 17, Reus, 977/ 32.38.04 / **Electronica S. Torres**, Cl Ernest Vilches 4-B L2, Tarragona, 977/ 21.21.48 / **Sertecs, S.C.**, Cl Caputxins (Bajos) 22, Tarragona, 977/ 22.18.51 / **Electro Servei C.B.**, Ps Moreira 10, Tortosa, 977/ 51.04.42

**TERUEL:** **Electronica Alcañiz S.L.**, Cl Carmen 21, Alcañiz, 979/ 87.07.94 / **Teleservicio Bajo Aragon**, Cl Romualdo Soler 4, Alcañiz, 978/ 87.08.10 / **Alejandro Hernandez**, Rb San Julian 59, Teruel, 978/ 60.85.51

**TOLEDO:** **Electro Anaya**, Cl Verledera Alta 14, Consuegra, 925/ 48.09.81 / **Electronica Rivas**, Cl Barrio San Juan 1, Talavera La Reina, 925/ 80.55.46 / **Electronica Fe-Car, S.L.**, Av Santa Barbara 30, Toledo, 925/ 21.21.45 / **Electronica Jopal S.L.**, Av Santa Barbara S/N, Toledo, 925/ 25.04.42

**VALENCIA:** **Envisa Electronic, S.L.**, Cl General Espartero 9, Alzira, 96/ 241.24.87 / **Tecno Hogar**, Cl Dos De Mayo 41, Gandia, 96/ 286.53.35 / **Electro Servis**, Cl Grupo San Valero 4-6, Sueca, 96/ 170.38.50 / **Frifonta**, Cl Actor Llorens 3, Valencia, 96/ 369.92.66 / **Servicios Electronicos**, Cl Doctor Oloriz 3, Valencia, 96/ 340.20.34 / **Antonio Monleon, S.L.**, Av De La Plata 91, Valencia, 96/ 334.55.87

**VALLADOLID:** **Electronica Vitelson**, Pz Del Mercado 9, Medina Del Campo, 983/ 80.43.56 / **Teleservicios**, Cl Esgueva 6, Valladolid, 983/ 30.92.61 / **Asist. Tecnica Marcos**, Cl Pio Del Rio Hortega 2-4, Valladolid, 983/ 29.78.66 / **Jesus Alburquerque**, Cl Vinos Ribera Del Duero 10, Valladolid, 983/ 24.62.26 / **Teodoro Negro Hernandez**, Glorieta Descubrimiento 4, Valladolid, 983/ 39.17.81

**VIZCAYA:** **Servitele**, Cl Autonomia 24 Galerías, Bilbao, 94/ 444.89.02 / **Negredo Martin Daniel**, Cl Padre Pernet 8, Bilbao, 94/ 411.22.82 / **Collantes Martin Onofre**, Cl Ortuño De Alango 7, Portugalete, 94/ 483.21.22

**ZAMORA:** **R.T.V. Blanco**, Cl Eduardo Julian Perez 9, Zamora, 980/ 51.14.41

**ZARAGOZA:** **Cinca Monterde Antonio**, Cl Via Universitat 52, Zaragoza, 976/ 31.69.65 / **Aragon Televideo, S.C.**, Cl Batalla Clavijo 18, Zaragoza, 976/ 32.97.12

**SWITZERLAND** - <http://www.sharp.ch>

**Sharp Electronics AG**, Langwiesenstrasse 7, CH-8108 Dällikon, +41 1 846 61 11

**SWEDEN** - <http://www.sharp.se>

**Bild&Ljudservice**, Roxviksgatan 8, 582 73 Linköping, 013-356250

**Jönköping Antenn & TV Service**, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, 036-161690

**Tomi Elektronik**, Svandammsplan 2, 126 47 Hågersten, 08-186170

**Tv Trim**, St Pauligatan 37, 416 90 Göteborg, 031-847200

**Tv-berg**, Krusegatan 26, 212 25 Malmö, 040-188380

**NORWAY**

**Service Eksperten**, Trondheimsvn 436B, N-0962 Oslo, 22 90 19 30

**ICELAND**

**Braedurmir Ormsson Ltd**, PO box 8790, IS-128 Reykjavik, +354-5332800

**Hjalmtaekni Ehf**, Skeifar, IS-108 Reykjavik, +354-5332150

**DENMARK**

**Elektronik Centret**, Lierbuen 10A, DK2740 Skovlunde, 44 50 30 00

**SUOMI**

**Oy Perkkö**, PL 40 Rälssintie 6, SF-00721 Helsinki, +35-8947805000

**Theho Video Oy**, Niittyälantie 3, SF-0620 Helsinki, +35-891461500

Stromversorgung		: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1,18 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 800 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz*(Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen		: 460 mm (B) x 281 mm (H) x 360mm (T)
Garraumabmessungen		: 322mm (B) x 187mm (H) x 336mm (T)**
Garrauminhalt		: 20 Liter**
Drehteller		: ø 272mm
Gewicht		: 12 kg
Garraumlampe		: 25 W/240-250 V

- \* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.
- \*\* Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet. Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EEC und 73/23/EEC mit Änderung 93/68/EEC.

DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

Tension d'alimentation		: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		: 10 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes	: 1,18 kW
Puissance:	Micro-ondes	: 800 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz*(Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures		: 460 mm (W) x 281 mm (H) x 360mm (D)
Dimensions intérieures		: 322mm (W) x 187mm (H) x 336mm (D)**
Capacité		: 20 litres**
Plateau tournant		: ø 272mm
Poids		: 12 kg
Eclairage de four		: 25 W/240-250 V

- \* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN 55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
- \*\* La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APORTEES A L'APPAREIL.

Wisselstroom		: 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker		: Minimum 10 A
Stroombenodigdheid:	Magnetron	: 1,18 kW
Uitvoermogen	Magnetron	: 800 W (IEC 60705)
Magnetronfrequentie		: 2450 MHz* (Groep 2/Klasse B)
Afmetingen buitenkant		: 460 mm (B) x 281 mm (H) x 360 mm (D)
Afmetingen binnenkant		: 322 mm (B) x 187 mm (H) x 336 mm (D)**
Ovencapaciteit		: 20 liter**
Draaitafel		: ø 272 mm
Gewicht		: 12 kg
Ovenlampje		: 25 W/240-250 V

- \* Dit product voldoet aan de vereisten van de Europese norm EN55011. In overeenstemming met deze norm is dit product geclassificeerd als groep 2 klasse B apparaat. Groep 2 betekent dat het apparaat opzettelijk radiofrequentie uitzendt in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel. Klasse B apparaat betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.
- \*\* De inhoud wordt berekend door het meten van de maximum breedte, hoogte en diepte van het apparaat. Het actuele inhoudsvermogen voor spijzen is geringer.

Deze magnetronoven voldoet aan de vereisten van Richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC zoals gewijzigd door 93/68/EEC.  
DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

Tensione di linea CA		: 230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico		: 10 A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde	: 1,18 kW
Potenza erogata:	Microonde	: 800 W (IEC 60705)
Frequenza microonde		: 2450 MHz* (Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne		: 460 mm (L) x 281 mm (A) x 360 mm (P)
Dimensioni cavità		: 322 mm (L) x 187 mm (A) x 336 mm (P)**
Capacità forno		: 20 litri**
Piatto rotante		: ø 272 mm
Peso		: 12 kg
Lampada forno		: 25 W/240-250 V

- \* Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011. In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi. Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.
- \*\* La capacità interna è calcolata misurando la larghezza, profondità e altezza massima. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore e dipende dagli accessori inseriti.

Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive EEC/89/336 e EEC/73/23 come emendata dalla direttiva EEC/93/68.

NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

Tensión de CA	: 230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase	: Mínimo 10 A
Requisitos potencia de CA: Microondas	: 1,18 kW
Potencia de salida: Microondas	: 800 W (IEC 60705)
Frecuencia microondas	: 2450 MHz*(Grupo 2/Clase B)
Dimensiones exteriores	: 460 mm (An) x 281 mm (Al) x 360 mm (P)
Dimensiones interiores	: 322 mm (An) x 187 mm (Al) x 336 mm (P)**
Capacidad del horno	: 20 litros**
Plato giratorio	: ø 272 mm
Peso	: 12 kg
Lámpara del horno	: 25 W/240-250 V

\* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011.

De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B.

El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos.

La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.

\*\* La capacidad interna se calcula midiendo el máximo de ancho, alto y profundo. La capacidad de cabida de alimentos es menor.

Este horno cumple con las exigencias de las directivas 89/336/EEC y 73/23/EEC según la modificación 93/68/EEC. LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

Tensão da corrente CA	: 230 V, 50 Hz, monofásica
Fusível / corta circuitos da linha de distribuição	: Mínimo 10 A
Potência de CA necessária: Microondas	: 1,18 kW
Potência de saída: Microondas	: 800 W (IEC 60705)
Frequência de Microondas	: 2450 MHz*(Grupo 2/Classe B)
Dimensões Externas	: 460 mm(W) x 281 mm(H) x 360mm(D)
Dimensões da Cavidade	: 322mm(W) x 187mm(H) x 336mm(D)**
Capacidade do Forno	: 20 litros**
Prato giratório	: ø 272mm
Peso	: approx 12 kg
Lâmpada do forno	: 25 W/240-250 V

\* Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011.

De acordo com esta norma, este produto está classificado como equipamento do grupo 2, classe B.

O grupo 2 significa que o equipamento gera energia de radiofrequência sob a forma de radiação eletromagnética para tratamento térmico de alimentos.

A classe B significa que o equipamento é adequado à utilização doméstica.

\*\* A capacidade interna é calculada medindo largura, profundidade e altura máximas. A capacidade real para receber alimentos é menor.

Este equipamento respeita os requisitos das directivas 89/336/CEE e 73/23/CEE conforme emendado pelo 93/68/CEE.

COMO PARTE DE UMA POLÍTICA DE PERMANENTE MELHORIA, RESERVAMOS O DIREITO DE ALTERAR O DESIGN E ESPECIFICAÇÕES SEM AVISO.



AC Line Voltage		: 230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		: Minimum 10 A
AC Power required:	Microwave	: 1,18 kW
Output power:	Microwave	: 800 W (IEC 60705)
Microwave Frequency		: 2450 MHz*(Group 2/Class B)
Outside Dimensions		: 460 mm(W) x 281 mm(H) x 360 mm(D)
Cavity Dimensions		: 322 mm(W) x 187 mm(H) x 336 mm(D)**
Oven Capacity		: 20 litres**
Turntable		: ø 272 mm
Weight		: approx. 12 kg
Oven lamp		: 25 W/240-250 V

- \* This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.  
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.  
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for heating treatment of food.  
Class B equipment means that the equipment suitable to be used in domestic establishments.
- \*\* Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

This equipment complies with the requirements of directives 89/336/EEC and 73/23/EEC as amended by 93/68/EEC.

AS PART OF A POLICY OF CONTINUOUS IMPROVEMENT, WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER DESIGN AND SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE.

# SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.  
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg  
Germany

TINSZA105WRRZ-H41

Gedruckt in Thailand  
Imprimé au Thaïlande  
Gedruckt in Thailand  
Stampato in Thailandia  
Impreso en Tailandia  
Impresso na Tailandia  
Printed in Thailand